FRIMA

Planer-Handbuch

VarioCooking Center®
MULTIFICIENCY

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir haben dieses Planerhandbuch VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zusammengestellt um Sie schnell und strukturiert bei der Küchenplanung unterstützen zu können. Es beinhaltet alle wichtigen technischen Informationen und Planer relevanten Daten.

Sie können uns außerdem im Internet unter https://portal.frima-online.com/ besuchen. Das neue FRIMA Portal für Planer, bietet Ihnen alle Produktinformationen, wie Datenblätter, Ausschreibungstexte, Zertifikate, Modelzeichnungen, und vieles mehr. Alles unter einem Dach, ein Passwort, intuitive Bedienung, stets aktuell.

Sollten Sie darüber hinaus noch weitere Fragen, Anmerkungen oder Verbesserungsvorschläge haben, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung. Wir freuen uns über jede Rückmeldung von Ihnen.

Hotline Deutschland
Telefon: +49 (0) 692578876-10
Fax: +49 (0) 692578876-11
E-Mail: info@frima-deutschland.de
Internet: www.frima-deutschland.de

Hotline Schweiz
Telefon: +41 (0) 717279020
Fax: +41 (0) 717279010
E-Mail: info@frima-international.ch
Internet: www.frima-international.ch

Ihre
FRIMA

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 5
   - 1.1 Nutzen des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® für unsere Kunden 5
   - 1.2 Die passende Lösung für jede Küche 6
   - 1.3 Produktfamilie 7
   - 1.4 Geräteoptionen 8
   - 1.5 Konzeptvergleich einer Produktionsküche 9
   - 1.6 Küchenbeispiele 11
   - 1.7 Innovative Technik 14
   - 1.8 Amortisation 15
   - 1.9 Eine Vielzahl an Nutzen und Vorteile mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® für Sie! 17

2. Baugröße und Leistungsbeispiele 18
   - 2.1 Technische Daten 18
   - 2.2 Leistungsbeispiele 19

3. Installation 20
   - 3.1 Gerätetransport 20
   - 3.2 Geräteabmessungen 23
   - 3.3 Mindestabstand 24
   - 3.4 Elektroanschluss 25
   - 3.5 Anschlusswerte 27
   - 3.6 Wasseranschluss 29
   - 3.7 Abwasseranschluss 30

4. Anschlusspläne 33
   - 4.1 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 33
   - 4.2 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T 34
   - 4.3 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 36
   - 4.4 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 37
   - 4.5 Bemaßung Ablaufrinne 112/112T und 211/311 38
   - 4.6 Sockelaufstellung Typ 112 39
   - 4.7 Sockelaufstellung Typ 211 inklusive Verkleidung 40
   - 4.8 Sockelaufstellung Typ 311 inklusive Verkleidung 41
   - 4.9 Wandaufhängung Typ 211/311 42

5. Lüftungstechnik 43
   - 5.1 Wärmebelastung 43
   - 5.2 Abluftbedarf 43
   - 5.3 UltraVent® Kondensationshaube 44
   - 5.4 Maßzeichnungen UltraVent® 45

6. Gerätezulassungen/Feuerlöscheinrichtung 48

7. KitchenManagement System 49

8. Geräteoptionen 50
   - 8.1 Installationsoptionen 51

9 Zubehör für VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 55

10 Empfehlung für die Grundausstattung 58

1.1 Nutzen des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® für unsere Kunden

Wird eine neue Küche geplant und gebaut oder Geräte in einer Küche ersetzt und ergänzt ist es unser gemeinsames Ziel, den Menschen, die in diesen Küchen arbeiten den höchstmöglichen Nutzen zu bieten.
Die Anforderung an Küchenbetreiber und Personal sind hoch.
Höchste Speisenqualität unter Kosten- und Zeitdruck zu produzieren und dabei noch nachhaltig für die Umwelt zu wirtschaften stellt allerdings oft einen Zielkonflikt dar. Um eine wirtschaftliche Produktionsstätte schaffen zu können und den Menschen die darin arbeiten ein angenehmes, ergonomisches Umfeld zu bieten braucht es eine Planung, die es versteht diesen Zielkonflikt zu lösen.

FRIMA Produkte können wesentlich dazu beitragen dieses Ziel zu erreichen. Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ist innovativ, multifunktional und steht für Leistung, Qualität und Haltbarkeit.
Dabei betrachten wir diese Leistungen im ganzheitlichen Ansatz und im Einklang mit unserer Umwelt. Wir achten darauf ein angenehmes Arbeitsumfeld für die Anwender unserer Geräte zu schaffen, bei denen Effizienz, Arbeitssicherheit, Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit in den Blickpunkt gerückt werden.
So kann wesentlich zur Motivation für in Küchen arbeitenden Menschen beigetragen werden und eine wirtschaftliche Produktionsstätte geschaffen werden.

Was könnte eine bessere Referenz für Sie darstellen als zufriedene Investoren und begeisterte Nutzer Ihrer geplanten Küche?

Die Marke FRIMA steht seit Jahrzehnten für überlegene Technik von Gargeräten in der gewerblichen Küche. Unser Ziel ist es, den Anforderungen in der thermischen Speisenzubereitung in bisher unerreichter Effizienz gerecht zu werden.
Mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erhalten Garqualität und Leistung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung einen neuen Namen:

MULTIFICIENCY®

MULTIFICIENCY® ist beste Garergebnisse

Ihre Kunden profitieren von homogenster Temperaturverteilung, gradgenauer Hitzeregulierung, schnellstem Aufheizen und Abkühlen und wertvollen Leistungsreserven.

MULTIFICIENCY® ist überlegene Flexibilität

Wir haben die Funktionen konventioneller Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd oder Fritteuse in nur einem hoch effizienten multifunktionalen Gerät zusammengeführt.

MULTIFICIENCY® ist einfachste Handhabung

Ihre Kunden erreichen stets optimale Ergebnisse durch selbsterklärende Bedienung, eingebaute Kochintelligenz, ergonomisches, sicheres Arbeiten und leichteste Reinigung.

MULTIFICIENCY® ist höchste Produktivität

Ihre Kunden bis zu viermal schneller, sparen 10 % Lebensmittel, 30 % Platz, 40 % Energie und gewinnen viel Zeit.*

MULTIFICIENCY® ist 100 % Umweltnutzen

Ob Produktentwicklung, Herstellung, Transport, Installation, jahrelange Nutzung und Entsorgung – im gesamten Produktlebenszyklus werden Ressourcen sorgfältig und sparsam eingesetzt.

MULTIFICIENCY® ist lebenslanger Service

Ihren Kunden stehen unsere kostenlose Anwendungsberatung und Software-Aktualisierungen sowie die landesweiten Servicespezialisten in Ihrer Nähe zur Verfügung.

1.2 Die passende Lösung für jede Küche

Ob im à la carte Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet - für die individuellen Anforderungen in Ihrer zu planenden Küche bietet Ihnen das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® immer die passende Lösung.

Dies gilt auch für den Austauschfall bestehender Geräte, einer Neuplanung oder für einen Küchenumbau.

Perfekt im Restaurant

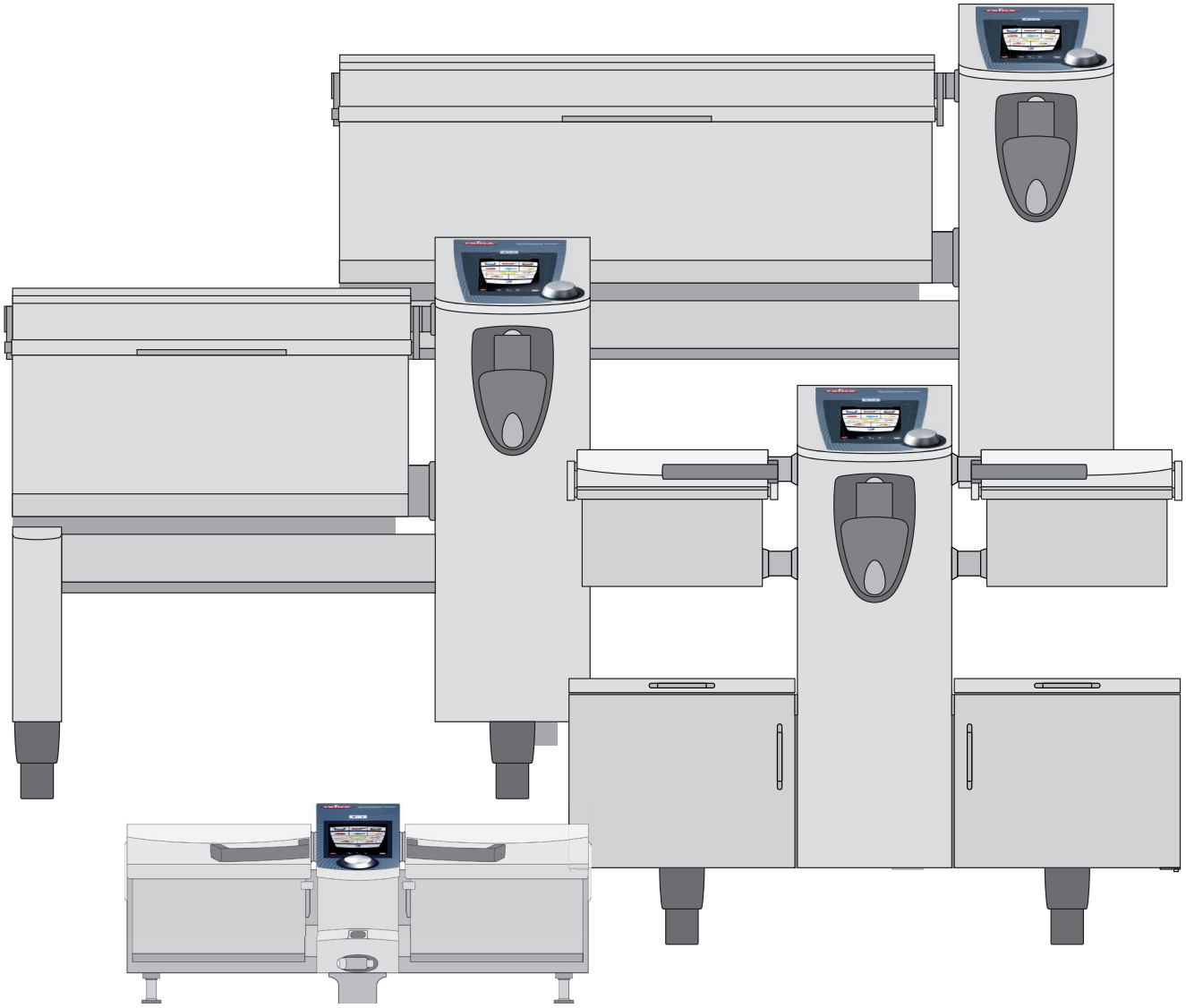
À la carte – Gäste erwarten auf den Punkt gegarten Fisch, knackiges Gemüse und saftiges Fleisch.
Die frischen Produkte sollen schonend zubereitet werden und müssen dabei schnell und in konstant hoher Qualität serviert werden. FRIMA bietet mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® die entsprechende Küchentechnik, um diese Herausforderungen perfekt zu meistern. Denn mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kann man kochen, braten, frittieren und das einfach besser, mit nur einem Gerät und bis zu viermal so schnell*. Die Produktion gelingt wie von selbst, der Service erfolgt ohne Stress.

Unschlagbar in der Gemeinschaftsverpflegung

Kochen, Braten, Frittieren, Druckgaren oder Niedertemperaturgaren, alles ist in einem einzigen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® möglich. Der Platzbedarf in der Küche reduziert sich dadurch um mindestens 30 %.
Dank der großzügigen Leistungsreserve des Heizsystems VarioBoost™ können im Gegensatz zu herkömmlichen Kippern doppelt so große Chargen ohne Wasserziehen angebraten werden. Die kinderleichte Bedienung, die stets optimale Gestaltung des Kochprozesses durch die Kochintelligenz VarioCooking Control® und der schnelle Wechsel zwischen den verschiedenen Anwendungen runden das Paket ab.

Mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ausgestattete Küchen adaptieren sich an die Arbeitsweise in den Küchen. Egal was auf dem Speisenplan steht und was gekocht werden soll, das richtige Gerät wurde in die Küche geplant.

1.3 Produktfamilie



VarioCooking Center	112T	112	211	311
Essen/Ausgabe	**ab 30**	**ab 30**	**100-300**	**100-500**
Nutzkapazität	2 x 14 Liter	2 x 14 Liter	100 Liter	150 Liter
Nutzfläche	2 x 12 dm^2	2 x 12 dm^2	42 dm^2	65 dm^2
Bratfläche	275 mm x 445 mm	275 mm x 445 mm	687 mm x 620 mm	1.066 mm x 620 mm
Leistung	17 kW	17 kW	28,2 kW	45 kW
Leistung mit VitroCeran (Option)	–	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Unterschrank	–	Option	–	–
VitroCeran	–	Option	Option	Option
Druck	–	Option	Option	Option
UltraVent®	–	Zubehör	Zubehör	Zubehör

1.4 Geräteoptionen

Option Unterschrank VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112:

Der Unterschrank und die integrierte Schublade eignen sich besonders gut für das Entleeren von Gargut aus dem Tiegel. Es können beispielsweise GN-Behälter auf die Schublade gestellt werden, was ein sehr praktisches Auskippen von Gargut in den Behälter ermöglicht.
Im Unterschrank können außerdem verschiedenste Zubehöre des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® in Griffnähe verstaut werden.

Option VitroCeran VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Das VitroCeran bietet eine zusätzliche Heizfläche für das Kochen kleinerer Speisemengen oder zum Warmhalten von Speisen vergleichbar mit einem BainMarie, beispielsweise mit unserem BainMarie – Zubehör.

Option Druck VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Mit der Option Druck wird das schnellere und trotzdem schonende Garen verschiedenster Speisen möglich. Ein gleichmäßiges Druckniveau wird gewährleistet und die Zellstruktur des Gargutes bleibt erhalten. Dabei handelt es sich um ein sicheres und wartungsfreies System.

UltraVent® Kondensationshaube für das VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Bei der UltraVent® handelt es sich um eine Kondensationshaube die direkt an das Gerät montiert wird. Es empfiehlt sich eine Kondensationshaube anzubringen für den Fall, dass keine Möglichkeit für eine Abzugshaube besteht, beispielsweise im FrontCooking Bereich.
Siehe Kapitel 5.3 UltraVent® Kondensationshaube.

Geräteoption 112T Stilllegung Tiegelablauf

Sollte bei der Aufstellung des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T die Möglichkeit des Anschlusses an das Abwasser nicht möglich sein, kann die Geräteoption ohne integrierten Tiegelablauf gewählt werden.

1.5 Konzeptvergleich einer Produktionsküche

Beispiel Produktionsküche mit 200 Essen – ein Vergleich

Der Gerätebedarf für eine Großküche lässt sich in Abhängigkeit mehrerer Attribute bestimmen. Dabei spielt das gewählte Verpflegungssystem eine besondere Rolle. Aus dem Verpflegungssystem lassen sich die erforderlichen Geräte für die Großküche ableiten. Die Gerätekapazitäten sowie die Anzahl der erforderlichen Geräte werden in Abhängigkeit von der Verpflegungsstärke, das heißt der Anzahl an herzustellenden Portionen, gewählt.
Höhere Flexibilität der Gerätetechnologie ermöglicht es, weniger Geräte einzusetzen. Ein Vergleich der konventionell geplanten Küche mit einer VarioCooking Center® Küche mit ausschließlich multifunktionalen Geräten verdeutlicht dies. Die Basis des betrachteten Modells bildet das Verpflegungssystem der Frisch- und Mischküche.

Gerätebedarf im Vergleich – konventionelle und moderne Geräte für 200 Verpflegungsteilnehmer

Gerätebedarf konventionell*	Gerätebedarf mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY®
1 Heißluftdämpfer (10 x 1/1 GN)	1 SelfCookingCenter® 101 (10 x 1/1 GN)
1 Induktionsherd (4 Kochstellen)	1 VarioCooking Center® 112/112T
1 Schnellkochkessel (80 L)	1 VarioCooking Center® 211
1 Druckgarpfanne (80 L)	
1 BainMarie	

Das VitroCeran bietet eine zusätzliche Heizfläche für das Kochen kleinerer Speisemengen oder zum Warmhalten von Speisen vergleichbar mit einem BainMarie, beispielsweise mit unserem BainMarie – Zubehör.

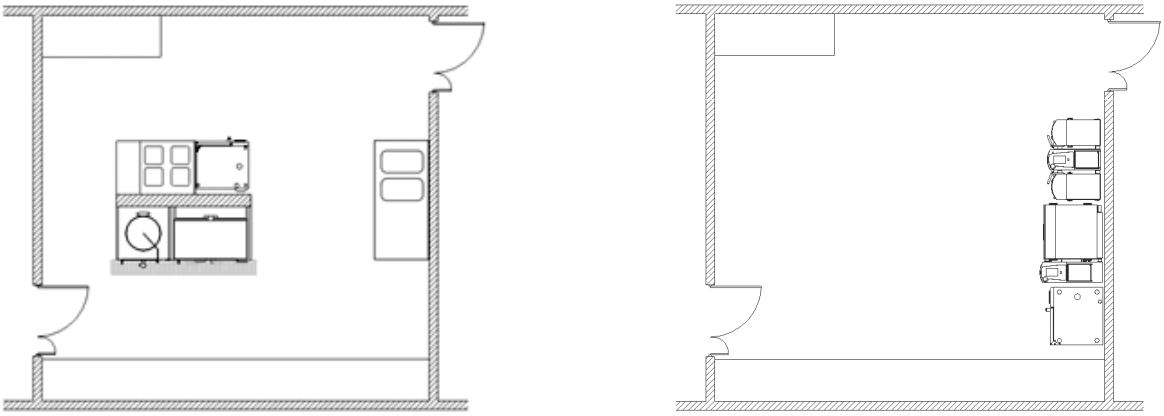


Abb. Konventionell ausgestattete Küche (links) und mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ausgestattete Küche (rechts).

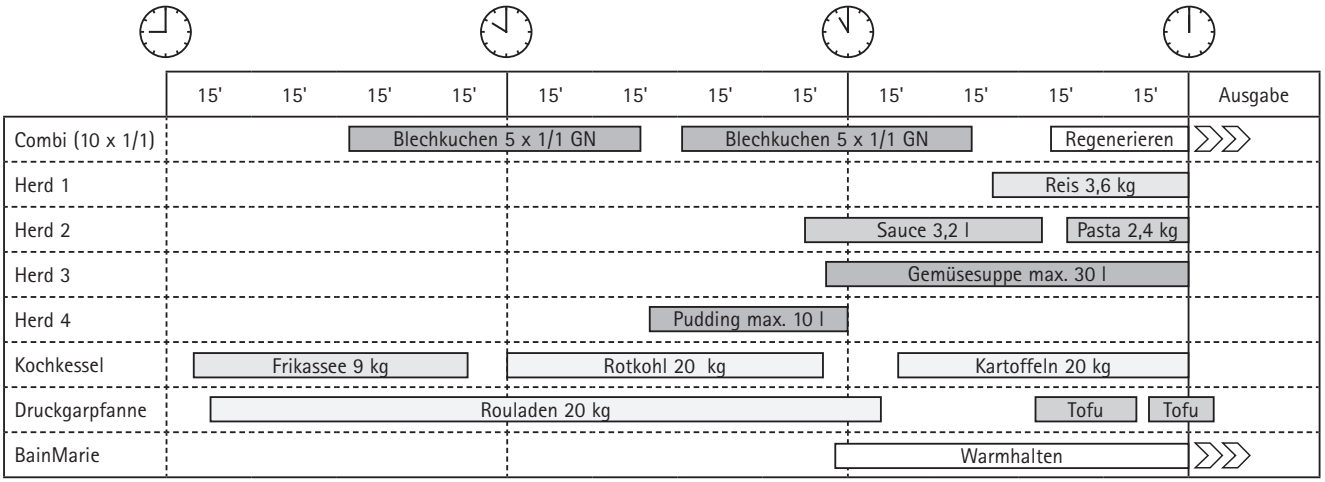
* aid und DGE e.V. (2011). Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung Bonn.

1.5 Konzeptvergleich einer Produktionsküche

Um den Gerätebedarf besser miteinander vergleichen zu können wird ein beispielhafter Produktionsplan für diese Küche aufgezeigt.
Dabei werden in beiden Küchen folgend dargestellte Menüs und dazugehörige Mengen produziert

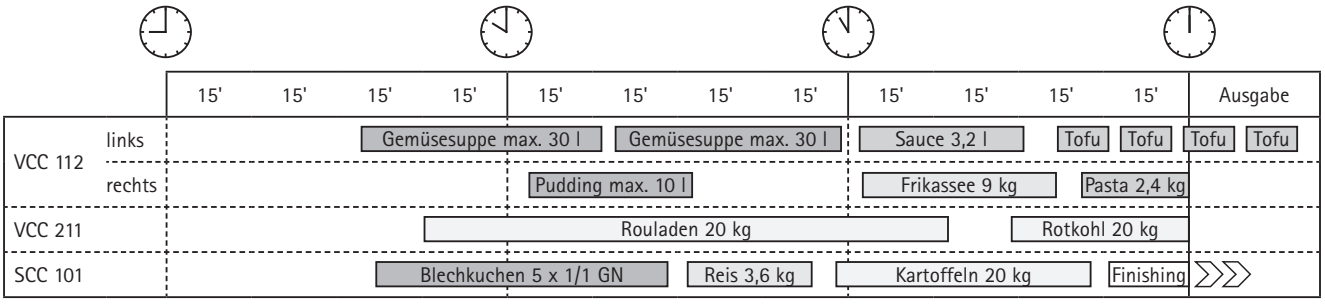
Menü 1 (100 Portionen)		Menü 2 (40 Portionen)		Menü 3 (60 Portionen)		zusätzliche Produktion
Rinderroulade	20 kg	Tofu-Gemüsespieße	80 St	Hühnerfrikassee	9 kg	Gemüsesuppe
Kartoffeln	20 kg	Pasta	2,4 kg	Reis	3,6 kg	Blechkuchen
Apfelrotkohl	20 kg	Tomatensauce	3,2 L			Pudding

Produktionsplan der konventionell ausgestatteten Küche



Produktionsplan mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ausgestatteten Küche

Menü 1 (100 Portionen)		Menü 2 (40 Portionen)		Menü 3 (60 Portionen)		zusätzliche Produktion
Rinderroulade	20 kg	Tofu-Gemüsespieße	80 St	Hühnerfrikassee	9 kg	Gemüsesuppe
Kartoffeln	20 kg	Pasta	2,4 kg	Reis	3,6 kg	Blechkuchen
Apfelrotkohl	20 kg	Tomatensauce	3,2 L			Pudding



Dabei ist deutlich, dass die Geräte der Küche mit VarioCooking Center® deutlich besser ausgelastet sind. Dies wird durch die multifunktionale Anwendung aber auch durch die deutlich höhere Gargeschwindigkeit mit dem VarioCooking Center® ermöglicht.

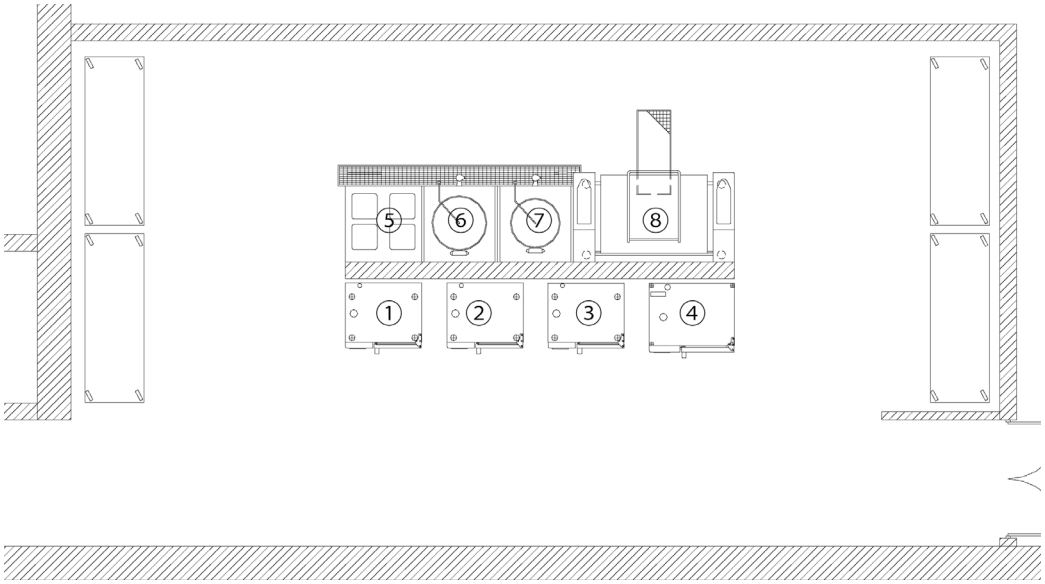
Das SolutionLIVE II Programm ermöglicht Ihnen einen schnellen und einfachen Konzeptvergleich. Geben Sie einfach eine Verpflegungsart, Essen- und Menüanzahl ein und SolutionLive II macht Ihnen einen Gerätevorschlag inklusive Produktionsplan. Außerdem können Sie die Planung bezüglich Energieverbrauch, Anschlusswert und Amortisationszeit im Vergleich zu einem Konzept mit herkömmlichen Geräten testen.
Bitte wenden Sie sich an Ihren FRIMA-Ansprechpartner um das Programm zu erhalten.

1.6 Küchenbeispiele

1.6.1 Erweiterung Altersheim St. Anna

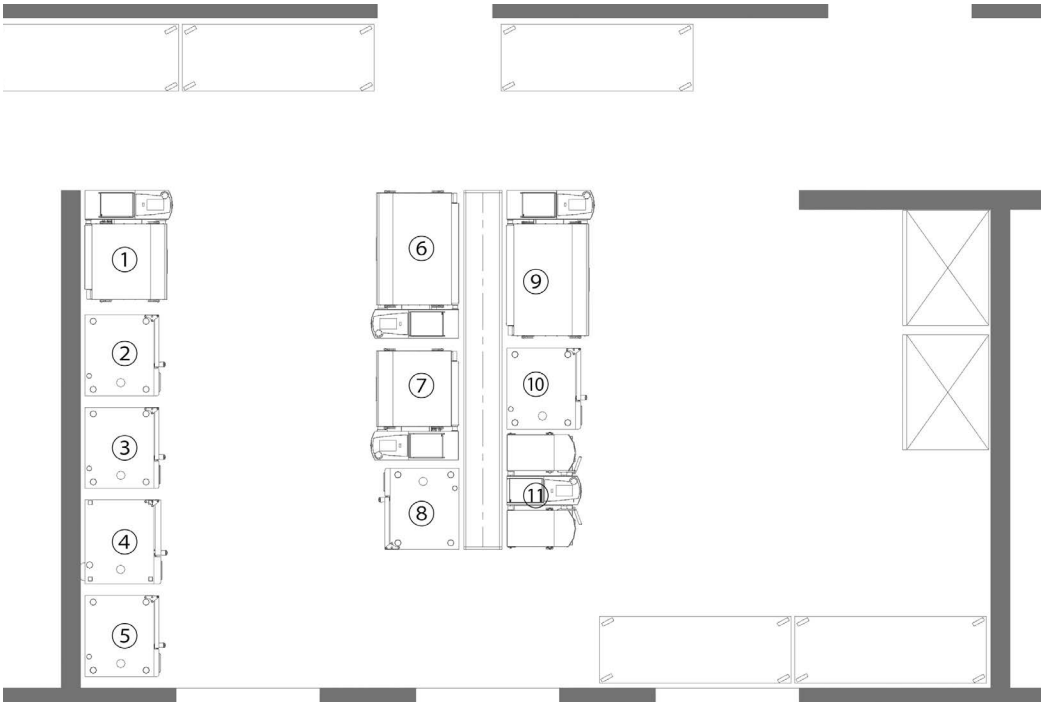
Das Altersheim St. Anna in Dorsten hat vor dem Umbau 3 Gerichte und 400 Essen produziert. Nach dem Umbau wurde die Produktion auf 1500 Essen und 4 Gerichte ausgebaut. Eine weitere Kapazitätsauslastung bis auf 2000 Essen ist geplant.
Produktion: Alle Gerichte werden zur gleichen Zeit warm ausgegeben, inkl. der Belieferung von Schulen und Kindergärten.

St. Anna Altenzentrum – vor der Erweiterung



① Combi-Dämpfer
② Combi-Dämpfer
③ Combi-Dämpfer
④ Combi-Dämpfer
⑤ 4 Plattenherd
⑥ Kochkessel 60 L
⑦ Kochkessel 100 L
⑧ ThermoJet 200

St. Anna Altenzentrum – nach der Erweiterung



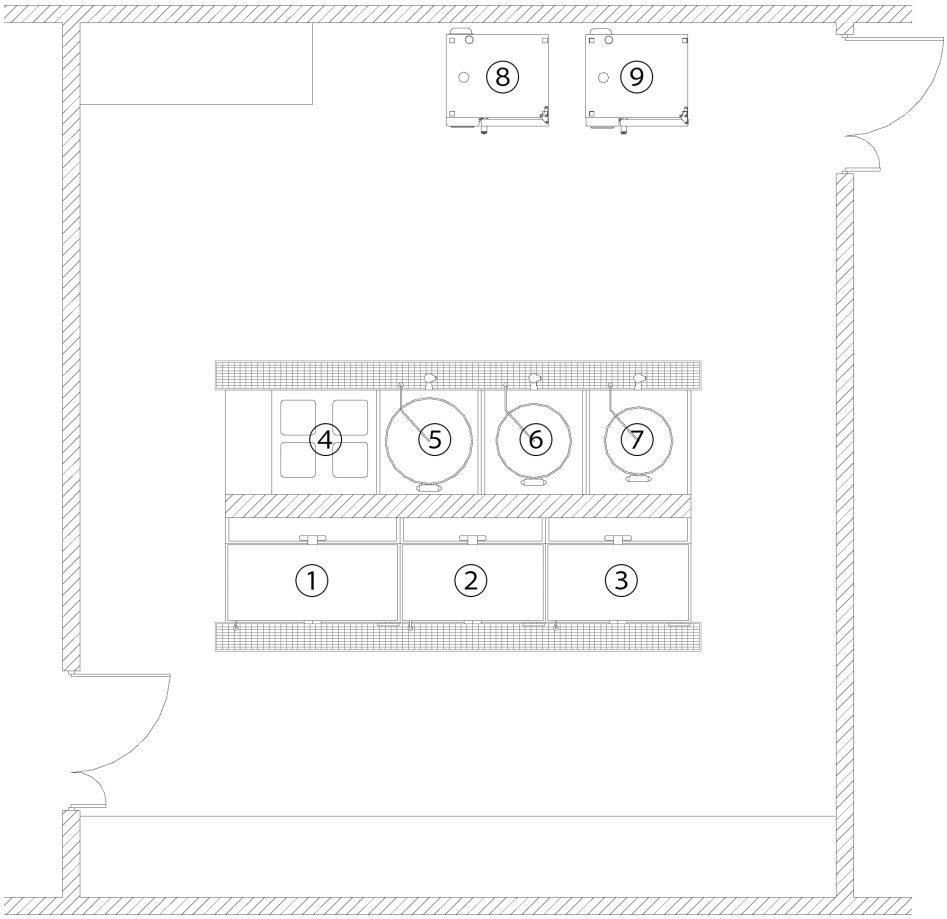
① VarioCookingCenter® 211
② SelfCookingCenter® 101
③ SelfCookingCenter® 101
④ SelfCookingCenter® 201
⑤ SelfCookingCenter® 101
⑥ VarioCookingCenter® 311
⑦ VarioCookingCenter® 211
⑧ SelfCookingCenter® 101
⑨ VarioCookingCenter® 311
⑩ SelfCookingCenter® 101
⑪ VarioCookingCenter® 112

1.6 Küchenbeispiele

1.6.2 Umbau Marriott Hotel Zürich

Das Marriott Hotel produziert täglich zwischen 200 und 3000 Essen. Dabei werden bis zu 50 warme Gerichte und bis zu 60 verschiedene warme Häppchen serviert. Nach dem Umbau der Küche wurde die Küche laut ihrem Chef viel produktiver, es fallen keine Überstunden der Köche mehr an und das Potenzial für die Schaffung von neuem Business ist vorhanden.

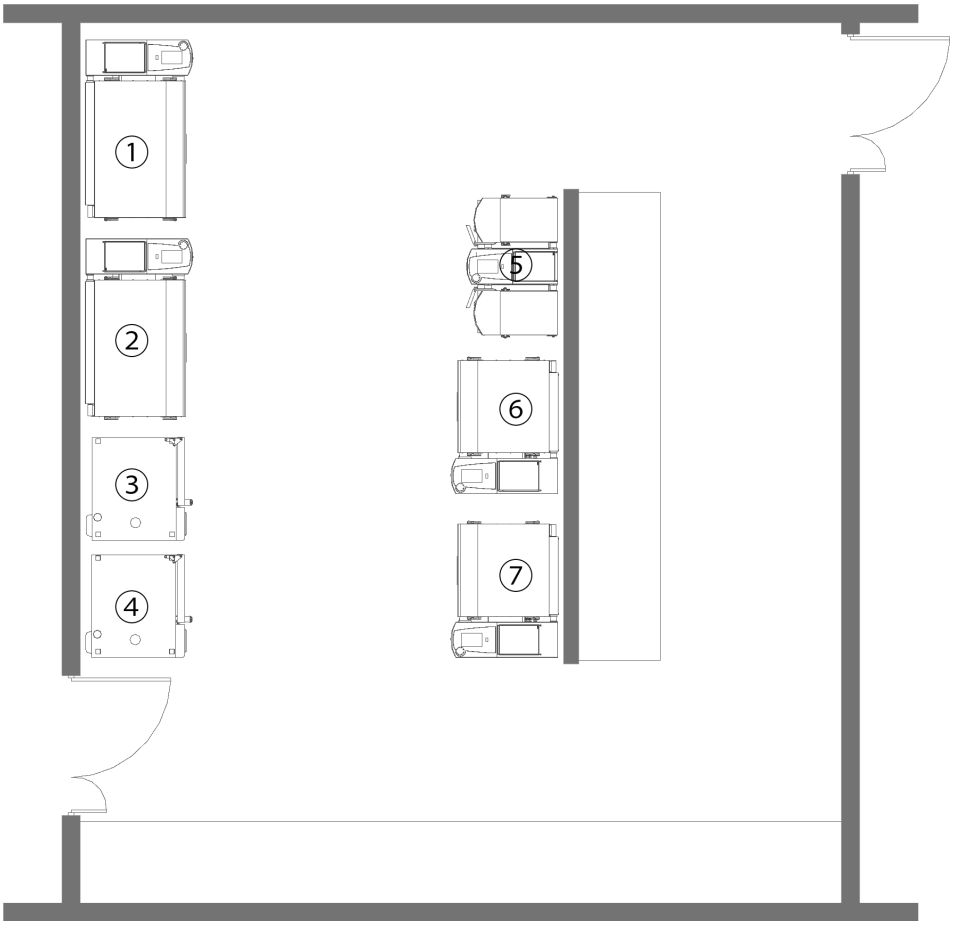
Marriott Hotel Zürich – vor dem Umbau



① Bratkipper 150 L
② Bratkipper 100 L
③ Bratkipper 100 L
④ 4 Plattenherd
⑤ Kochkessel 200 L
⑥ Kochkessel 150 L
⑦ Kochkessel 80 L
⑧ Combi-Dämpfer
⑨ Combi-Dämpfer

1.6 Küchenbeispiele

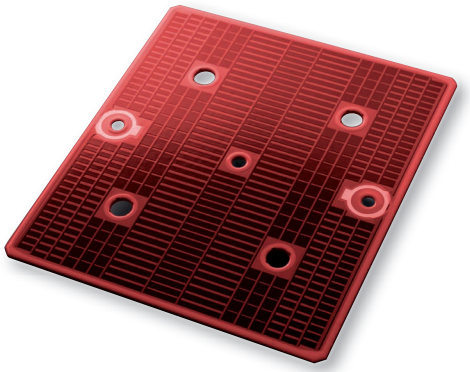
Marriott Hotel Zürich – nach dem Umbau



① VarioCooking Center® 311
② VarioCooking Center® 311
③ Combi-Dämpfer 201
④ Combi-Dämpfer 201
⑤ VarioCooking Center® 112
⑥ VarioCooking Center® 211
⑦ VarioCooking Center® 211

1.7 Innovative Technik

Das VarioBoost™ Heizsystem



Das patentierte VarioBoost™ Heizsystem beflügelt beim Kochen. In nur 2 Minuten* erreicht der Tiegel 200 °C und hält die Hitze selbst dann, wenn er mit viel kaltem Gargut befüllt wird. Die Leistungsreserven sind so großzügig ausgelegt, dass die notwendige Energie sofort nachgeschoben und die gewünschte Temperatur gehalten wird. Das Kochen ist bis zu viermal* so schnell ohne lange Wartezeiten, Charge für Charge. Die hoch verdichtete netzartige VarioBoost™ Heizstruktur gibt die Hitze über den Tiegelboden gleichmäßig an das Gargut weiter und verhindert so ein Anbrennen. Dank des zum Patent angemeldeten Tiegelbodens ist das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® in kürzester Zeit einsatzbereit. Aufheizen, abkühlen...VarioBoost™ reagiert sofort und erlaubt Ihnen dynamisches Kochen.
VarioBoost™ beheizt nur den Tiegelboden: Die Energie wird direkt auf das Gargut übertragen – schmerzhafte Verbrennungen an heißen Tiegelrändern und teure Energieverschwendung gehören der Vergangenheit an.

* Typ 112, 2,5 Minuten bei Typ 211 und 311.

FrimaTherm® – der härteste und effizienteste Tiegelboden

Der zum Patent angemeldete FrimaTherm® Boden besteht aus drei untrennbaren Stahlschichten.
Die Stahlkonstruktion ist so dimensioniert, dass der Tiegelboden große und sehr schnelle Temperaturwechselbeanspruchungen jederzeit und robust meistert.
Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® bietet den härtesten und kratzfestesten Tiegelboden überhaupt, beste Eigenschaften in der Temperaturübertragung und höchste Präzision beim Garen.

FrimaTherm® setzt sich zusammen aus :
① einer harten, verschleißfesten und korrosionsbeständigen Kontaktschicht
② der Zentralschicht, die aus einem zähen, temperaturstabilen und sehr gut wärmeleitenden Stahl besteht und
③ einer formstabilen Tragschicht.

1.8 Amortisation

Beispiel Betriebskantine

Angaben zur Produktion:	
Anzahl Essen / Tag:	250
Anzahl Service / Tag:	1
Anzahl Arbeitstage / Jahr:	260

Laufende Kosten:	
Energiekosten (€/kWh):	0,16 €
Stundensatz**:	20 €
Wasserkosten (€/m³ [1000 l]):	1,90 €

Empfohlene Geräte:
1x VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 1x VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

Einsparungs-potential	Berechnung pro Jahr					Jährliche Einsparungen
Rohwaren-einkauf Fleisch	Einkauf/Jahr 7.800 kg	Kosten/ kg 5.50 €	Kosten/Jahr 42.900 €	Sie sparen 10 %	Rohwarenkosten mit FRIMA 38.610 €	4.290 €
Energie	Einsparung von 14 kWh (Typ 112) pro Service, 26 kWh (Typ 211) bzw. 38 kWh (Typ 311) pro Tag gegenüber herkömmlichen Kippern, Kesseln, Herden oder Friteusen. 1 x 14 kW x 1 Service + 1 x 26 kWh + 0 x 38 kWh = 40 kWh/Tag x 260 Tage/ Jahr x 0,16 €/kWh =					1.664 €
Zeitersparnis	Einsparung 60 Minuten pro Tag pro VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. 2x VarioCooking Center MULTIFICIENCY® x 1 Stunde x 260 Tage/Jahr x Stundensatz** x 20 € =					10.400 €
Wasser	Einsparung von 90 l (Typ 112) pro Service, 300 l (Typ 211) bzw. 500 l (Typ 311) Wasser pro Tag*. 1 x 90 L x 1 Service + 1 x 300 L = 390 L/Tag x 260 Tage/Jahr x 1,9 € =					193 €

* gegenüber herkömmlichen Gargeräte. ** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.

Ihre Kostensenkung

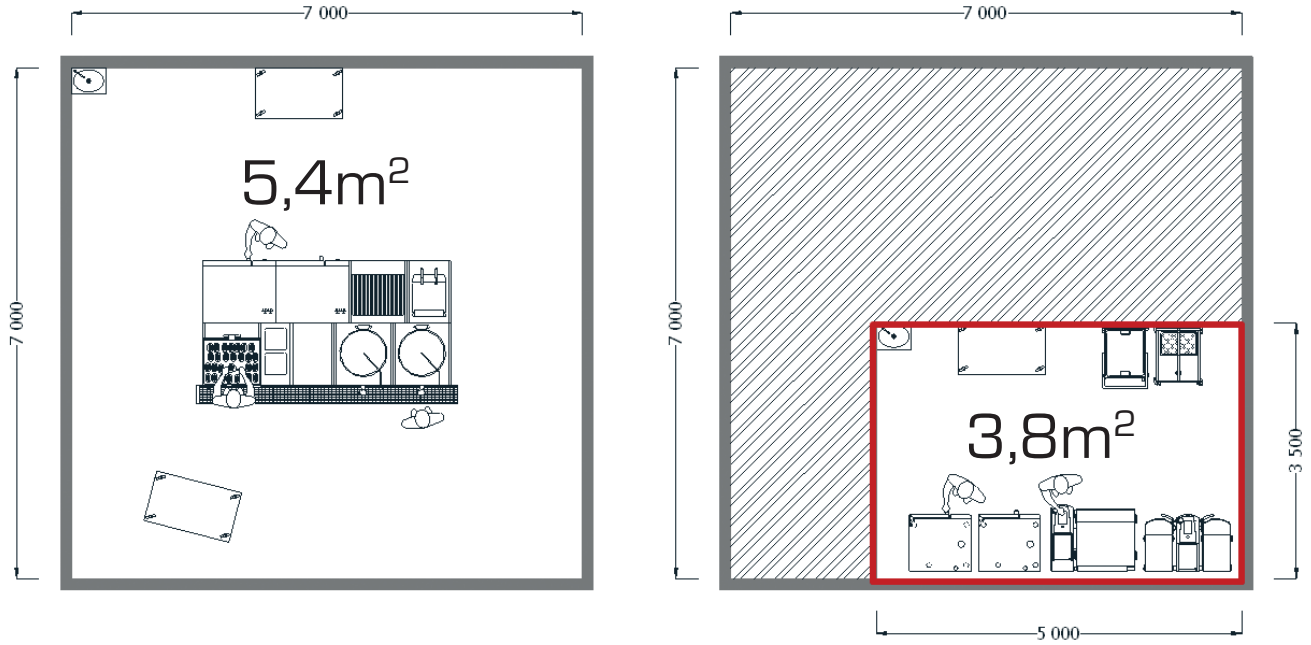
Pro Jahr	16.547 €
Pro Monat	1.379 €
Investition VarioCooking Center MULTIFICIENCY®	31.700 €
Amortisation in	22 Monaten

Monatliche Ersparnisse :	1.379 €	
Monatliche Abschreibung (5 Jahre) :	528 €	
Monatlicher Gewinn :	851 €	x 12 Monate = 10.207 € pro Jahr

1.8 Amortisation

Desweiteren werden die Investitions- und Betriebskosten wie auch der Energieverbrauch für die Bereitstellung von Frischluft reduziert und die Küchentemperaturen während des Kochens sind wesentlich niedriger. Natürlich müssen diese Vorteile (indirekte Reduktion des Energieverbrauchs) für jede Küche individuell untersucht werden. Doch in einer Küche von 250 Mahlzeiten pro Tag mit drei Menüs zur Auswahl, können die Auswirkungen auf Gebäude und Installationen beispielhaft wie folgt charakterisiert werden:

> 30 % der reinen Aufstellfläche (5,4 m^2 statt 3,8 m^2)
> 50 % weniger Geräte (4 statt 8)
> 22 % weniger Anschlussleistung (87 KW statt 112 KW)



Reduktion des Installationsvolumens bei Ausstattung mit VarioCooking Center® im Vergleich zu einer konventionell ausgestatteten Küche.

Das SolutionLIVE II Programm ermöglicht Ihnen einen schnellen und einfachen Konzeptvergleich. Geben Sie einfach eine Verpflegungsart, Essen- und Menüanzahl ein und SolutionLive II macht Ihnen einen Gerätevorschlag inklusive Produktionsplan. Außerdem können Sie die Planung bezüglich Energieverbrauch, Anschlusswert und Amortisationszeit im Vergleich zu einem Konzept mit herkömmlichen Geräten testen.
Bitte wenden Sie sich an Ihren FRIMA-Ansprechpartner um das Programm zu erhalten.

1.9 Eine Vielzahl an Nutzen und Vorteile mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® für Sie!

Installation

Bei der Installation des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ist **keine Ablaufrinne** (analog Combi- Dämpfer) notwendig. Das gibt Ihnen **Flexibilität bei der Anordnung der Geräte** und bei der Gestaltung der Abläufe. Müssen Geräte getauscht oder neu in einer Küche platziert werden sind **keine großen Ausbaumaßnahmen** für die Neuanbringung von Ablaufsystemen notwendig. Das bringt Ihren Kunden den Nutzen geringerer Investitionskosten und macht Ihre **Planung außerdem konkurrenzfähig.** Für Ihre Kunden entsteht ein angenehm begehbarer, sicherer und außerdem **hygienischer Arbeitsplatz.** Rutschige Flächen und das Gehen auf Gittern gehören der Vergangenheit an.

Modularität

Die Geräte sind modular aufgebaut, wodurch ein Ergänzen mit einem weiteren Gerätetyp oder auch ein einfaches **Umstellen der Geräte** möglich wird, ohne dass dafür größere bauliche Maßnahmen durchgeführt werden müssen.

Multifunktionalität

Schwierigkeiten bei der Planung und **Auswahl geeigneter Gerätearten** ergeben sich häufig durch keine konkreten Vorgaben der Produktionstiefe (Conveniencestufe), Produktionsweise (Cook&Chill, Cook&Serve) oder später durch Wechsel der Betreiber oder Küchenchefs.
Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kann durch seine **Multifunktionalität** die meisten Garverfahren in einer Küche abdecken. Dazu gehören das Kochen, Braten, Frittieren, Druckgaren und Niedertemperaturgaren. Vielfach werden noch herkömmliche Einzelgeräte in Küchen verwendet, die die Flexibilität bei der Speiseplangestaltung deutlich einschränkt.
Mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ausgestattete Küchen **adaptieren sich an die Arbeitsweise** und an Veränderungen der Speisengestaltung, Produktionstiefe oder Produktionsweise in den Küchen. Egal was auf dem Speiseplan steht und was gekocht werden soll, **das richtige Gerät wurde in die Küche geplant.**

Produktivität

Durch die hohe **Produktivität** und die Multifunktionalität des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kann die Anzahl der zu installierenden Geräte reduziert werden oder auf **gleicher Fläche mehr produziert** werden. Dies reduziert Raumbedarf, Investitionskosten und macht eine **Küche konkurrenzfähig,** gleichzeitig entstehen für Sie **Referenzen hochinnovativer Küchenlösungen** mit „state of the art machines".

Nachhaltige Küchenplanung

Mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® planen Sie **nachhaltig.** FRIMA unterstützt die Küchenmannschaft auch nach der Installation der Geräte mit Geräteeinweisungen, Benutzerseminaren, Softwareupdates und vielen anderen Dienstleistungen. Dieses jahrelange Serviceangebot stellt in Kombination mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® **hochzufriedene Anwender** sicher. Auch die Investoren und Küchenbetreiber profitieren von **energieeffizienten, Ressourcen schonenden und hoch produktiven Geräten.** Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ist mit einem Wirkungsgrad von 96 % führend in der effizienten Nutzung von Energie. Die Betriebskosten werden merkbar sinken. Nebenbei wird die Umwelt trotz höherer Leistungsfähigkeit geschont.

2.1 Technische Daten

	Typ 112T	Typ 112	Typ 211	Typ 311
Kapazität ohne Druck				
Volumen	2 x 14 l	2 x 14 l	100 l	150 l
Fläche	2 x 12 dm^2	2 x 12 dm^2	42 dm^2	65 dm^2
Kapazität mit Druck				
Volumen	–	2 x 14 l	80 l	100 l
Fläche	–	2 x 12 dm^2	42 dm^2	65 dm^2
Gerätemaße				
Breite	962 mm	1.200 mm	1.164 mm	1.542 mm
Tiefe	800 mm	777 mm	914 mm	914 mm
Höhe	400 mm	1.100 mm	1.100 mm	1.100 mm
Gewicht ohne Druck				
Gewicht brutto	126 kg	205 kg	230 kg	290 kg
Gewicht netto	99 kg	168 kg	195 kg	251 kg
Gewicht mit Druck				
Gewicht brutto	–	210 kg	255 kg	300 kg
Gewicht netto	–	186 kg	223 kg	279 kg
Elektrische Werte				
Anschlussleistung	17,0 kW	17,0 kW	28,2 kW	45,0 kW
Anschlussleistung mit Vitroceran	–	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Absicherung (400 V)	3 x 32 A	3 x 40 A	3 x 50 A	3 x 80 A
*Anschlusskabel	5 x 4 mm^2	5 x 6 mm^2	5 x 10 mm^2	5 x 16 mm^2
Wasseranschluss	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Druckschlauch	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Fließdruck	1,5-6 bar	1,5-6 bar	1,5-6 bar	1,5-6 bar
Abwasseranschluss	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Wärmebelastung**				
Latente	4.860 W (285 W/KW)	4.860 W (285 W/KW)	7.778 W (276 W/KW)	11.390 W (253 W/KW)
Sensible	972 W (57 W/KW)	972 W (57 W/KW)	972 W (34,5 W/KW)	1.417 W (31,5 W/KW)

* Querschnitte sind Mindestkabelquerschnitte, die tatsächliche Stromaufnahme, Querschnitte der Anschlussleitungen und Absicherungen richten sich nach den Kabellängen, den örtlichen Bestimmungen und Netzqualitäten.

** Abluftbedarf siehe Kapitel 5.2

2.2 Leistungsbeispiele

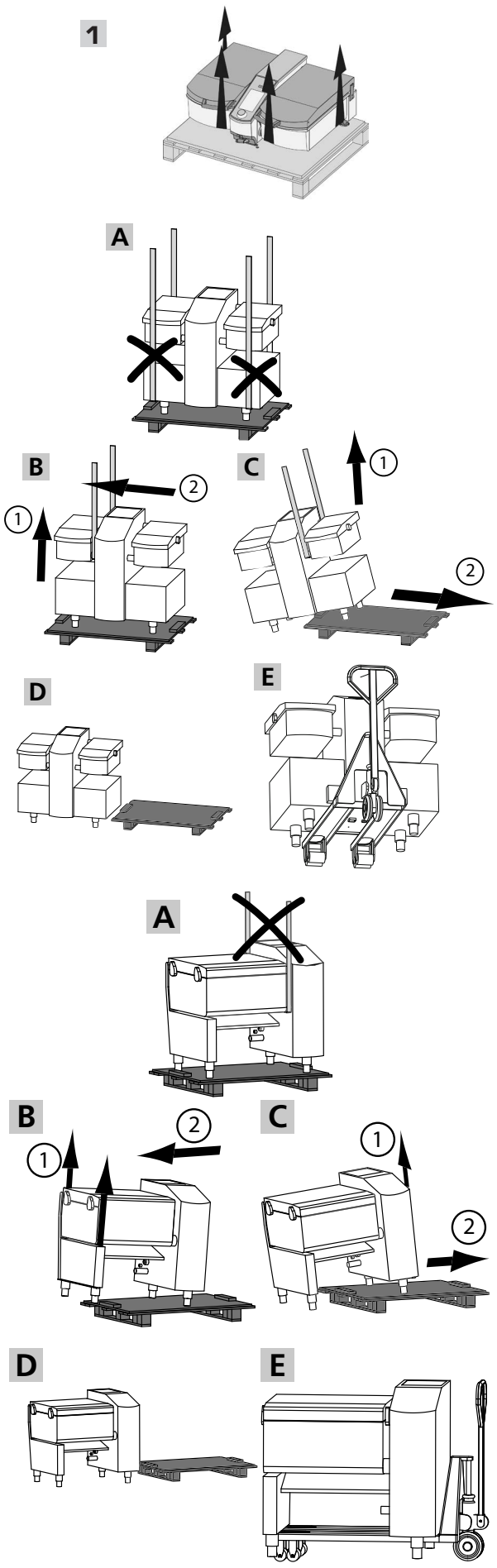
	Typ 112T/112	Typ 211	Typ 311
Omelette	80 Port./Tiegel/h	300 Port./h	450 Port./h
Hacksteaks	60 Stück/Tiegel/h	240 Stück/h	360 Stück/h
Gulasch Anbraten	3 kg/Charge/Tiegel	12 kg/Charge	20 kg/Charge
Gulasch (Druckgaren)	6 kg/Tiegel/h	45 kg/h	70 kg/h
Linsen (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Reis (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Tagliatelle (trocken)	6 kg/Tiegel/h	36 kg/h	45 kg/h
Pudding	10 Liter/Charge/Tiegel	60 Liter/Charge	100 Liter/Charge
Pommes Frites	12 kg/Tiegel/h	70 kg/h	110 kg/h
Fischstäbchen TK	400 Stück/Tiegel/h	1800 Stück/h	2700 Stück/h
Kassler	5 kg/Tiegel	45 kg	70 kg

Vergleichstabelle

Energie und Zeit	Multifunktionales Gargerät 2 GN, 17,5 kW	Braisiere 2 GN, 15 kW	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	Differenz
Frittieren*				
Energie pro kg Pommes frites [kWh/kg]	1,457		0,919	58,5%
Pommes frites pro Stunde [kg/h]	7,4		26,75	3,6 mal schneller
Braten**				
Energie für Vorheizen [kWh/dm²]	0,067***	0,047	0,026***	81% - 157%
Vorheizen (Zeit bis Beharrungszustand) [min]	26,5***	9,5	6***	1,6 – 4,4 mal schneller
Hackfleisch Braten: Energie pro kg Hackfleisch [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,43***	12% – 31%
Kochen**				
Aufheizen von Wasser [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089***	5,6% –11%
Aufheizen von Wasser [min]	35,25***	27,41	20,75***	1,3 – 1,7 mal schneller
Rohwareneinsatz	Kippbratpfanne 3 GN, 16,3 kW	Braisiere 3 GN, 16,5 kW	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311	Differenz
Gewichtsverlust beim Anbraten von 10 kg Schweinegeschnetzeltem [%]	41%	40%	34%	15% – 17%

* nach DIN 18873-3:2011-12 / ** nach DIN 18873-5:2011-02 / *** ermittelt von einem unabhängigen Prüfinstitut

3.1 Gerätetransport



Achtung!
Achten sie auf das Gewicht der Geräte. Benutzen Sie Tragehilfen und einen geeigneten Transportschutz.

Typ 112T:	99 kg
Typ 112: (Vitro + Unterschrank)	168 kg
Typ 112+: (Vitro + Unterschrank)	186 kg
Typ 211: (Vitro)	195 kg
Typ 211+: (Vitro)	223 kg
Typ 311: (Vitro)	251 kg
Typ 311+: (Vitro)	279 kg

Um Beschädigungen am Gerät zu verhindern, muss die Vorgehensweise, wie auf den Bildern A bis E dargestellt, beachtet werden.

Absetzen von der Palette Typ 112T Abb. 1
Heben Sie das Gerät wie angegeben an, um die Stellfüße aus den Aussparungen zu ziehen. Weitere Details finden Sie im Kapitel „Handhabung des unverpackten Geräts" auf der nächsten Seite.
Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf dieses nur mit geschlossenen Deckeln bewegt oder gehoben werden.

Typ 112 dürfen nicht an den Unterschränken angehoben werden. Abb. A
Typ 211 und 311 dürfen nicht am Tiegel oder der Deckelachse angehoben werden. Abb. A

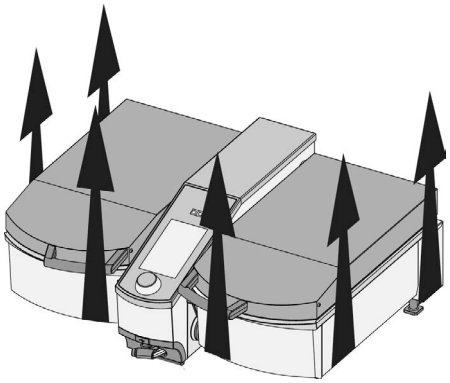
Vorgehensweise :
> Gerät an einer Seite mittels Tragehilfen anheben und seitlich von der Palette ziehen Abb. B
> Gerät abstellen Abb. C
> Gerät mittels Tragehilfen an der anderen Seite anheben und Palette herausziehen Abb. C
> Gerät abstellen Abb. D
> Zum Transport der Geräte einen Hubwagen nutzen Abb. E

Die VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 und 311 ohne Transportpalette können von unten an der Quertraverse angehoben werden. Es müssen in diesem Fall zwei Holzbalken längs der Quertraverse benutzt werden, um das Gewicht auf die gesamte Quertraverse zu verteilen.

Achten sie auf den Geräteschwerpunkt. Kippgefahr !

3.1 Gerätetransport

1

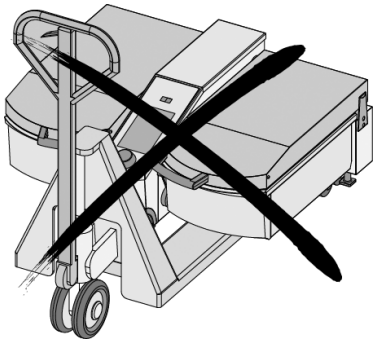


Modell 112T, Anheben von Hand oder mittels Tragehilfen

Handhaben Sie das Gerät wie dargestellt. Abb. 1

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf dieses nur mit geschlossenen Deckeln bewegt oder gehoben werden.

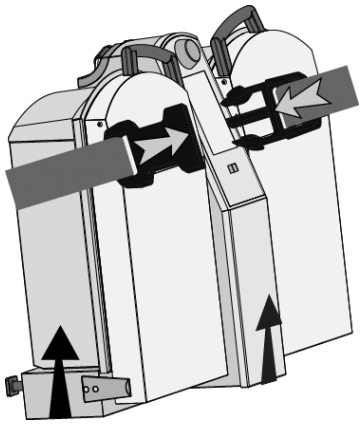
2



Modell 112T, Handhabung mit Palettenwagen o. Ä.

Achtung!
Um Schäden am Gerät zu vermeiden, sollte das unverpackte Gerät nicht mit dem Palettenwagen, Hubwagen o. Ä. transportiert werden. Abb. 2

3



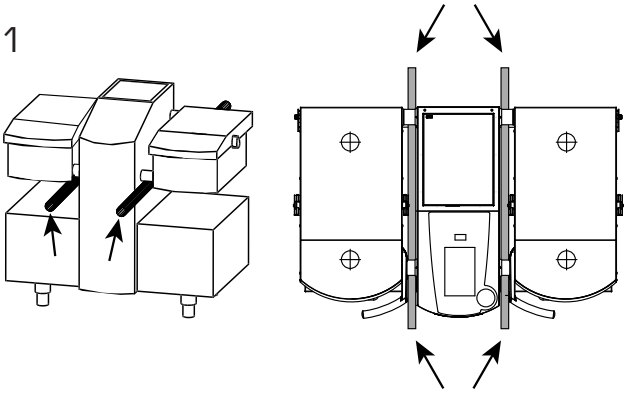
Schwierige Situationen
Transport in vertikaler Position

Das Gerät kann punktuell zum Passieren von Türen oder anderen Engstellen in vertikaler Position transportiert werden. Dazu müssen vorher Tiegel und Deckel mit einem Gurt verzurrt werden. Abb. 3

Das Gerät darf auf keinen Fall über längere Strecken, z. B. im Auto, in dieser Position transportiert werden.

3.1 Gerätetransport

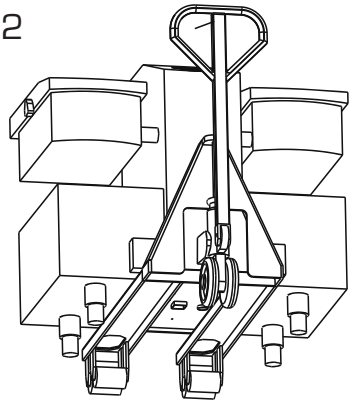
1



Modell 112, Anheben von Hand oder mittels Tragehilfen

Heben sie das Gerät am besten von der Achse vom Tiegel und von der Rinne unter dem Deckel. Abb. 1

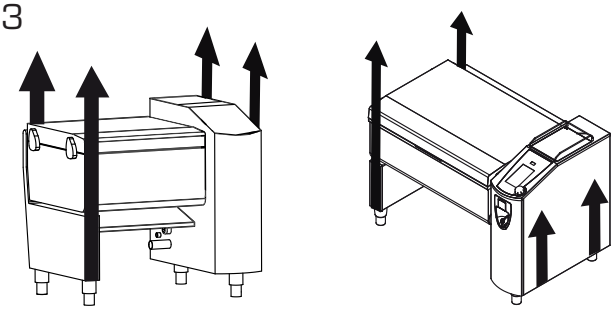
2



Modell 112, Anheben mit Hubwagen

Um das Gerät mit einem Hubwagen zu transportieren achten sie darauf, dass sie das Gerät entweder von vorne oder von hinten anheben. Nicht von der Seite! Abb. 2

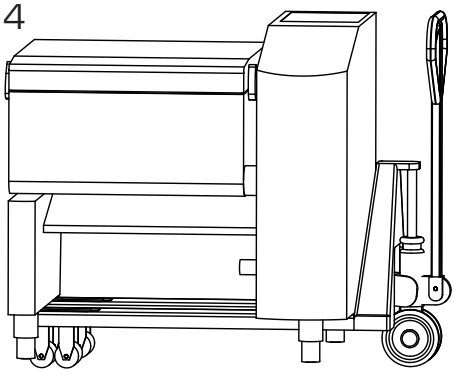
3



Modell 211 und 311, Anheben von Hand

Nehmen sie das Gerät am Tiegelrand und am Chassis rechts. Abb. 3

4



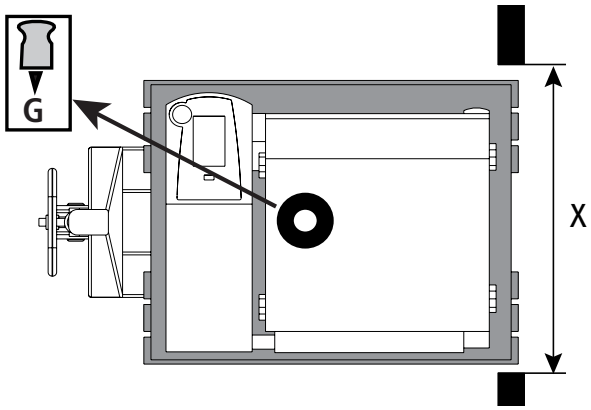
Modell 211 und 311, Anheben mit Hubwagen

Um das Gerät mit einem Hubwagen zu transportieren achten sie darauf, dass sie das Gerät entweder von der linken oder der rechten Seite anheben.

Wenn sie das Gerät an der Traverse anheben möchten, verwenden sie hierzu zwei Holzbalken um das Gewicht aufzunehmen. Abb. 4

3.2 Geräteabmessungen

1

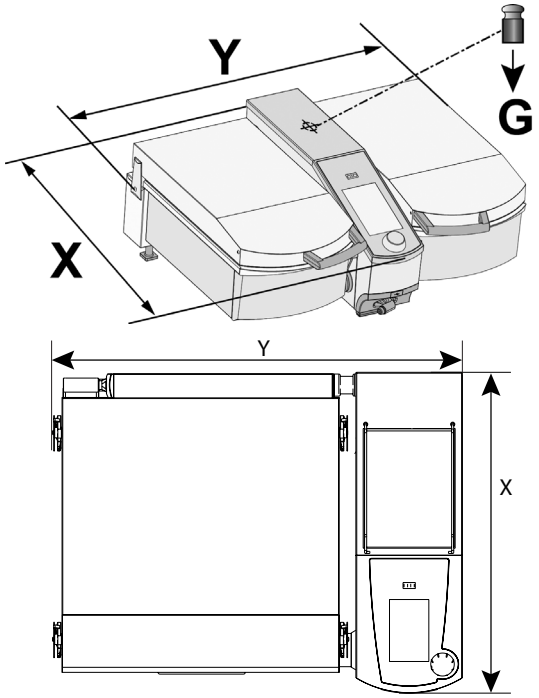


Wir empfehlen das Gerät so lange wie möglich auf der Originalpalette zu transportieren.

Schwerpunkt Abb. 1

Benötigte Durchgangsbreite für Palette:
Modelen 112 / 112T / 211 / 311 1.000 mm / 40"

2

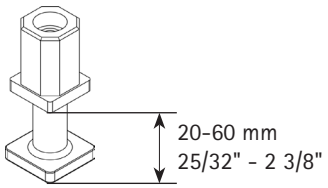


Max. Dimensionen unserer Geräte: Abb. 2

	X	Y	H
112T	800 mm 31 1/2"	962 mm 37 7/8"	400 mm 13 3/4"
112+	780 mm 30 3/4"	1.220 mm 48 1/8"	
211+	920 mm 36 1/4"	1.164 mm 45 7/8"	*1.100 mm *43 3/8"
311+		1.542 mm 60 3/4"	

* Höhe mit Standardfüße

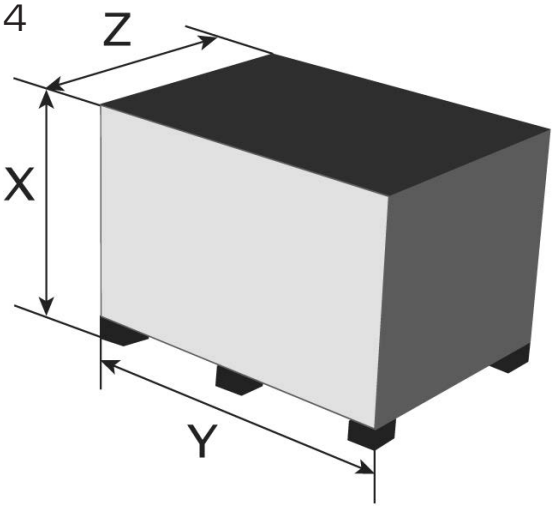
3



Höhe der Stellfüße Typ 112T Abb. 3

Die Stellfüße sind von 15 bis 60 mm einstellbar. Zuerst sollte der mittlere Fuß an der Gerätevorderseite so eingestellt werden, wie es am besten zu Ihrer Aufstellung passt (20 oder 60 mm).

4

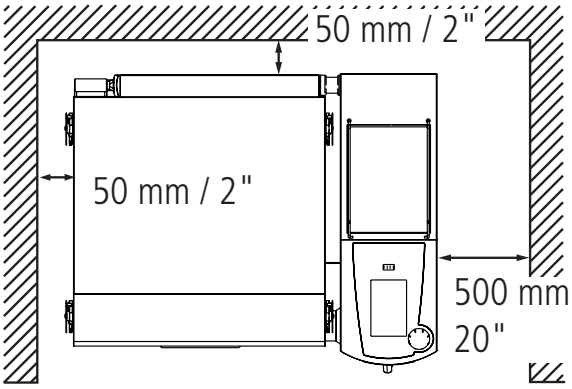


Abmessung und Gewicht mit Verpackung

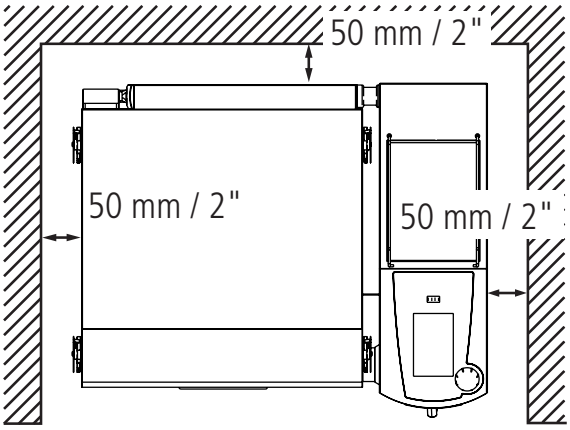
Abb. 4

	X	Y	Z	P
112T	600 mm 23 2/4"	1.100 mm 43 1/4"	900 mm 35 3/8"	126 kg
112	1.325 mm 52 1/4"	1.300 mm 51 1/4"	1.000 mm 39 1/2"	205 kg
112+				210 kg
211				230 kg
211+				255 kg
311		1.700 mm 67"		290 kg
311+				300 kg

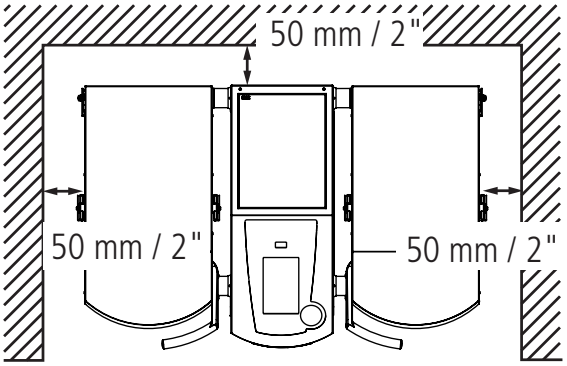
3.3 Mindestabstand



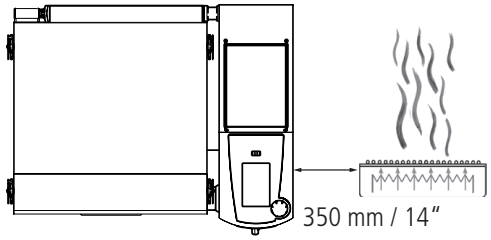
Zugang für den Techniker
Wir empfehlen einen Arbeitsraum von 500 mm auf der rechten Seite des Geräts vorzusehen um Wartungsmaßnahmen durchführen zu können.



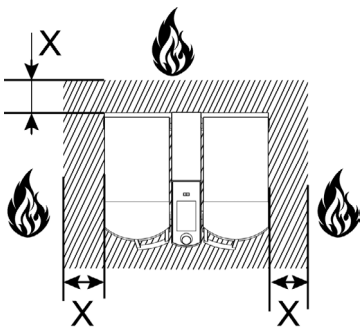
Kleinster Abstand für Typ 211 und 311
Rechts / links / hinten 50 mm



Kleinster Abstand für Typ 112/112T
Rechts / links / hinten 50 mm



Temperaturschutz
Minimaler Abstand im Falle von Hitzequellen auf der rechten Seite : 350 mm



Offenes Feuer
Rechts/Links/Hinten X = 500 mm

3.4 Elektroanschluss

Vorschriften

> Abhängig von den jeweiligen, landesspezifischen und örtlichen Normen am Standort des Gerätes, ist Ihrerseits sicherzustellen, dass unsere Geräte, jeweils separat, an einen 30mA FI- Schutzschalter in der bauseitigen Verteilung angeschlossen werden.

> Geräteanschluss nur entsprechend der Installationshinweise und den Angaben auf dem Typenschild durchführen (siehe nachfolgende Seite)
> Die Geräte müssen an ein genormtes Versorgungsnetz, gemäß den gültigen Vorschriften, angeschlossen sein.
> VDE Vorschriften bzw. Vorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen beachten!
> Bauseits: zugängliche, allpolige Trennvorrichtung mit min. 3 mm Kontaktabstand vorsehen.
> Geltende Normen: EN60335, IEC335

Zuleitungskabel

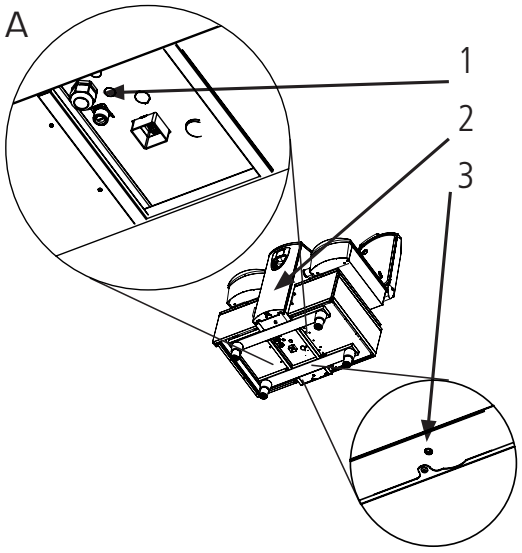
> Elektrische Daten : siehe Seite 26
> Geräteanschlüsse, genaue Bemaßung und Anschlusspunkte siehe Seite 25-27, sowie die Datenblätter Seite 31-33.
> Für den elektrischen Anschluss kann ein Festanschluss oder eine Steckdose vorgesehen werden.
> Vor dem Abklemmen vom Netz oder dem Wiederanschluss ans Netz achten sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist!
> Netzanschlusskabel mindestens Typ H07RN-F falls flexibel, V1000R02V falls starres. Anschließen und PG Verschraubung (Zugentlastung) festziehen.
> Die Querschnitte der Anschlussleitungen richten sich nach der Stromaufnahme und den örtlichen Bestimmungen.

Schaltplan

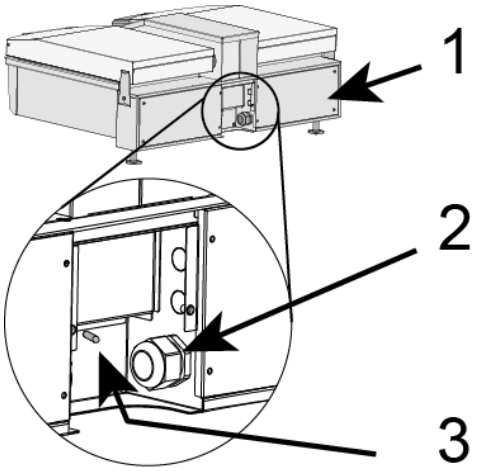
> Der Stromlaufplan befindet sich im Elektroraum hinter der abnehmbaren Konsolenverkleidung. Siehe Abschnitt "Inbetriebnahme: Öffnen des Gerätes"

3.4 Elektroanschluss

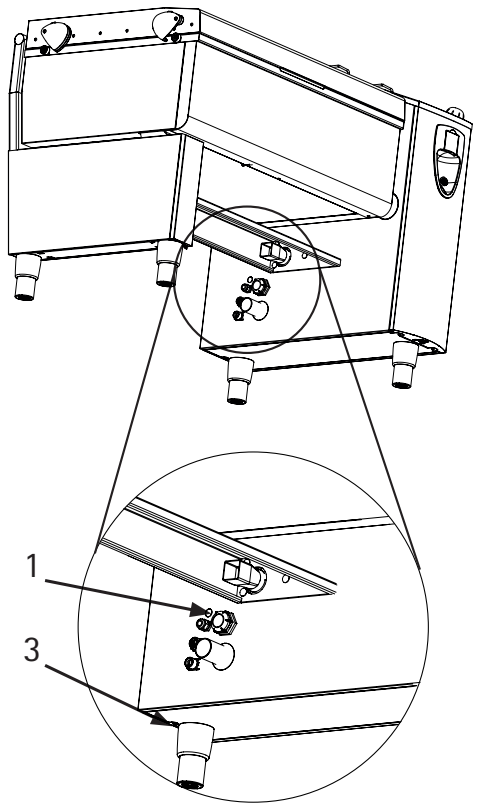
A



B



C



Gefahr !
Stellen Sie sicher, dass der Versorgungsanschluss mit dem Geräteanschluss korrespondiert. Siehe hierzu auch das Typenschild.

Beachten Sie die Leitungsfarben. Ein falscher Anschluss kann zu Beschädigungen am Gerät führen (z.B. Elektronikplatine).

Anschluss Typ 112 Abb. A
Die Anschlussklemmen befinden sich hinter der Frontverkleidung (2) im Elektroinstallationsraum.
(1) Verschraubung für Leitungsanschluss
(2) Frontverkleidung
(3) Anschluss Potentialausgleich

Anschluss Typ 112T Abb. B
Die Anschlussklemmen befinden sich hinter der Rückabdeckung im Elektrofach.
(1) Hintere Geräteabdeckung, Elektrofach
(2) Verschraubung für Leitungsanschluss
(3) Anschluss Potentialausgleich

Anschluss Typ 211, 311 Abb. C
Die Anschlussklemmen befinden sich hinter der Seitenverkleidung rechts im Elektroinstallationsraum.
(1) Verschraubung für Leitungsanschluss
(3) Anschluss Potentialausgleich

Zuleitung nach folgendem Schema anschließen:
Gelb-grüne Klemme: Schutzleiter
Blaue Klemme: Neutralleiter (Nulleiter) (nur 3N AC)
Graue Klemmen: L1, L2, L3 (drehfeldunabhängig)

An der Unterseite der Geräte befindet sich der Anschluss für den Potentialausgleich (3). Verbinden Sie diesen mit dem Potentialausgleich vor Ort.

3.5 Anschlusswerte

Leistung

Typ	112T	112	112 m. Vitro	211	211 m. Vitro	311	311 m. Vitro
3 AC 220 V	17,0 kW	17,0 kW	19,5 kW	28,2 kW	30,7 kW	45,0 kW	47,5 kW
3 NAC 400 V	17,0 kW	17,0 kW	19,5 kW	28,2 kW	30,7 kW	45,0 kW	47,5 kW
3 NAC 415 V	17,0 kW	17,0 kW	19,5 kW	28,2 kW	30,7 kW	45,0 kW	47,5 kW
3 AC 400 V	–	13,0 kW	n/a**	22,0 kW	n/a**	35,0 kW	n/a**
3 AC 440 V	–	16,0 kW	n/a**	27,0 kW	n/a**	43,0 kW	n/a**

Stromaufnahme

Typ	112T	112	112 m. Vitro	211	211 m. Vitro	311	311 m. Vitro
3 AC 220 V	44,0 A	44,0 A	56,0 A	83,0 A	83,0 A	122,0 A	122,0 A
3 NAC 400 V	32,0 A	32,0 A	40,0 A	50,0 A	50,0 A	77,0 A	77,0 A
3 NAC 415 V	32,0 A	32,0 A	40,0 A	50,0 A	50,0 A	77,0 A	77,0 A
3 AC 400 V	–	14,0 A	n/a**	35,0 A	n/a**	42,0 A	n/a**
3 AC 440 V	–	15,0 A	n/a**	38,0 A	n/a**	46,0 A	n/a**

Absicherung

Typ	112T	112	112 m. Vitro	211	211 m. Vitro	311	311 m. Vitro
3 AC 220 V	50 A	50 A	63 A	100 A	100 A	125 A	125 A
3 NAC 400 V	32 A	32 A	40 A	50 A	50 A	80 A	80 A
3 NAC 415 V	32 A	32 A	40 A	50 A	50 A	80 A	80 A
3 AC 400 V	–	16 A	n/a**	40 A	n/a**	50 A	n/a**
3 AC 440 V	–	16 A	n/a**	40 A	n/a**	50 A	n/a**

Empfohlener Kabelquerschnitt

Typ	112T	112	112 m. Vitro	211	211 m. Vitro	311	311 m. Vitro
3 AC 220 V	10 mm^2	10 mm^2	16 mm^2	25 mm^2	25 mm^2	35 mm^2	35 mm^2
3 NAC 400 V	4 mm^2	6 mm^2	6 mm^2	10 mm^2	10 mm^2	16 mm^2	16 mm^2
3 NAC 415 V	4 mm^2	6 mm^2	6 mm^2	10 mm^2	10 mm^2	16 mm^2	16 mm^2
3 AC 400 V	–	2,5 mm^2	n/a**	6 mm^2	n/a**	10 mm^2	n/a**
3 AC 440 V	–	2,5 mm^2	n/a**	6 mm^2	n/a**	10 mm^2	n/a**

Für weitere Spannungsvarianten nehmen sie bitte Kontakt mit dem Hersteller auf.
* Beinhaltet nicht die Leistung eventueller Verbraucher, die an der Steckdose angeschlossen werden.
** Diese Konfiguration ist nicht verfügbar!

3.5 Anschlusswerte

Kabelquerschnitte
Die angegebenen Werte zu Stromverbrauch, Kabelquerschnitten und Absicherungen sind abhängig von:
> Lokalen Gegebenheiten
> Kabellängen und Qualität
> Netzqualitäten
Sie sind somit jeweils den lokalen Gegebenheiten anzupassen.

Die angegebenen Werte gelten für eine Kabellänge von max. 2 m. Passen sie die Werte entsprechend Ihrer verwendeten Kabellänge an.

Anschlussspannung
Die maximal zulässige Toleranz der Eingangsspannung (siehe Typenschild) liegt in dem Bereich -10% bis + 10%.

Maximaler Dimensionen Durchmesser des Stromkabels

Maximaler Diameter
(Übergang von PG- Verschraubung)

Typ 112/112T	Ø Max. 25 mm
Typ 211/311	Ø Max. 32 mm

Maximaler Querschnitt der Adern (Kabelanschluss) für Geräte: 3NAC400V, 3NAC415V, 3AC400V, 3AC440V

Alle Typen	Max. 25 mm^2

Für Geräte 3AC220V

Typ 112/112T	Max. 25 mm^2
Typ 211/311	Max. 35 mm^2

Leistung in spezifischen Modi

Demomodus* "Reduced" (Reduziert)	230 W
Demomodus* "On" (komplett)	115 W

* Demomodus, Siehe Benutzerhandbuch.

Steckdose Absicherung, verfügbare Leistung

Typ 112

Land	Absicherung	Verfügbare Leistung
Alle	10 A	2,3 kW

Typ 211 / 311

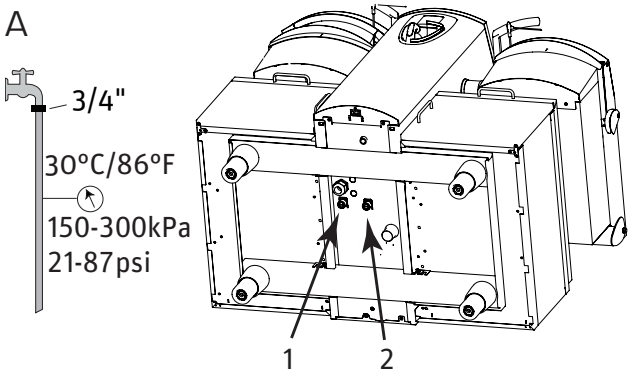
Land	Absicherung	Verfügbare Leistung
D, F	16 A	3,6 kW
CH, I	10 A	2,3 kW
GB , DK	13 A	2,9 kW

Andere Länder auf Anfrage

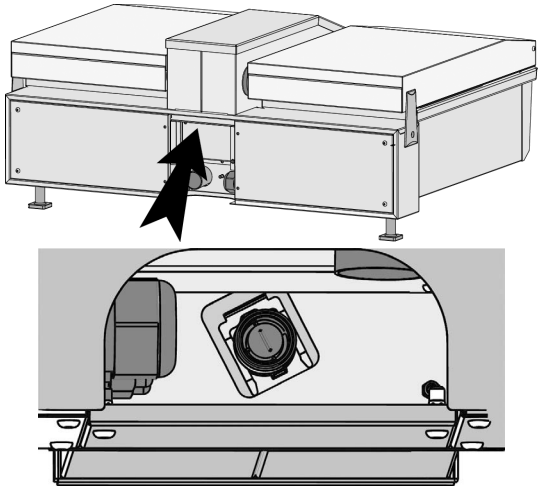
3.6 Wasseranschluss

Generelle Informationen
Unsere Geräte entsprechen der Norm NF EN 1717: 2001-05 und IEC 61770, geprüft durch Prüfstellen SVGW und DVGW.

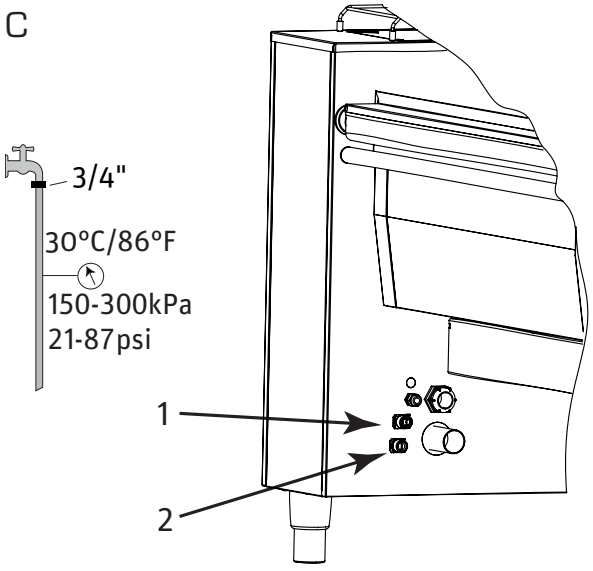
A



B



C



Ein Weichwasseranschluss ist nicht notwendig. Sollte das Gerät trotzdem an Weichwasser angeschlossen werden, ist darauf zu achten, dass mindestens eine Resthärte 4°dH im Wasser verbleibt.

Das Gerät ist mit einem Trinkwasser Anschlussschlauch nach EN 61770 bzw. IEC 61770 oder gleichwertiger Qualität anzuschließen.
Der Trinkwasser- Anschlussschlauch muß die Hygieneanforderungen des jeweiligen Landes in Bezug auf Trinkwasserschläuche erfüllen.

Wir empfehlen einen bauseitigen Wasserhahn für jedes Gerät. Vor Installation des Wasseranschlusses bauseitige Wasserleitung spülen!
Spezialfälle sind hier nicht genannt. Es obliegt dem Installateur örtliche Normen zu beachten.

Wasseranschluss
(1) Kaltwasseranschluss (3/4")
Ablöschkasten oder Tiegel füllen
(2) Warmwasseranschluss* (3/4")
Nur Tiegel füllen
* Warmwasser ist eine Option. Die Geräte sind nicht serienmäßig damit ausgestattet.
Für das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T existiert keine Warmwasseroption.

Typ 112	Abb. A
Typ 112T	Abb. B
Typ 211/311	Abb. C

Druck & Durchfluss
Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 600 kPa betragen. Wir empfehlen Ihnen dennoch einen Minimaldruck von min. 300 kPa.

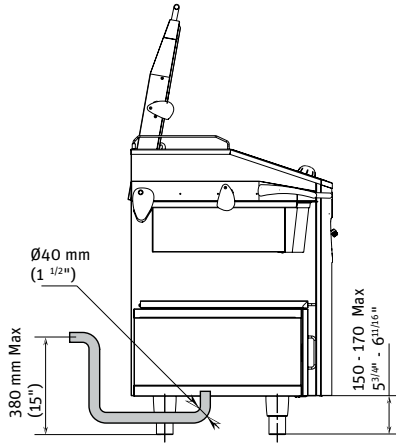
Nominaler Durchfluss: 1,8 bis 2,5m³/h

Temperatur
An Geräten ohne Warmwasseroption kann nur Kaltwasser max 30 °C (86 °F) angeschlossen werden

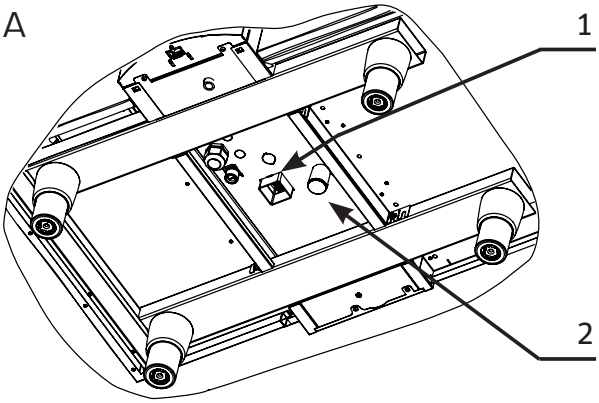
An Geräte mit Warmwasseroption kann Warmwasser mit einer Maximaltemperatur von 60 °C (140 °F) angeschlossen werden. Achten sie auf den richtigen Anschluss!

Wasserzuflussgeschwindigkeit ca. 10 Liter/Minute

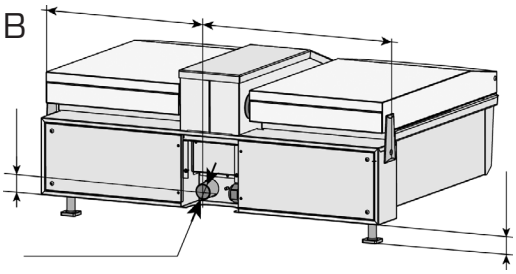
3.7 Abwasseranschluss

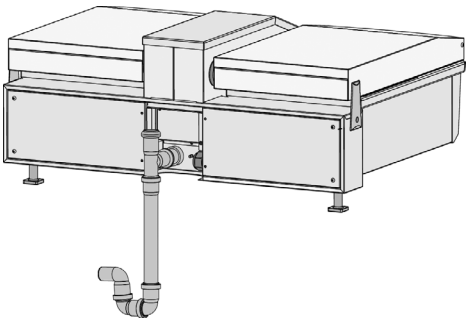


A

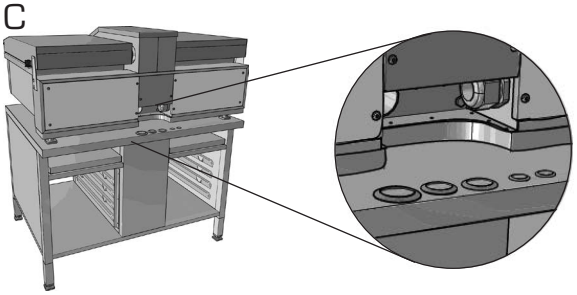


B





C



Besonderheiten des VarioCooking Center MULTIFICIENCY®
Festanschluss mit Geruchsverschluss ist zulässig, eine belüftete Auslaufstrecke ist integrierter Bestandteil des Gerätes. Ein Wasser- Anschlußsatz (Ablauf und Versorgung) ist erhältlich. Gilt nicht für Typ 112T.
Gerät ohne Warmwasser Option N°. 87.00.174
Gerät mit Warmwasser Option N°. 87.00.545

> Entleerung des Tiegels kann bei heißem Wasser vorgenommen werden !
> Benutzen sie ein dampftemperaturstabiles Ablaufrohr.
> Abwassertemperatur <100°C

Anforderungen
> Ankleben oder anschweissen eines Ablaufrohres am Geräteablauf ist nicht zulässig (Beschädigung des Gerätes möglich).
> Festanschluss mit Geruchsverschluss ist zulässig. Dies gilt nicht für den Gerätetyp 112T.
> Gerät ist mit einer belüfteten Auslaufstrecke (Notüberlauf) ausgestattet. Es ist verboten diese zu verschließen, abzudecken, anzuschließen oder die Form zu ändern. Dies gilt nicht für den Gerätetyp 112T.
> Das Ablaufrohr muss den gleichen Durchmesser haben wie das Ablaufrohr des Gerätes. Eine Verringerung des Durchmesser ist nicht erlaubt!
> Das Ablaufrohr muss ein konstantes Gefälle von min 3% haben.

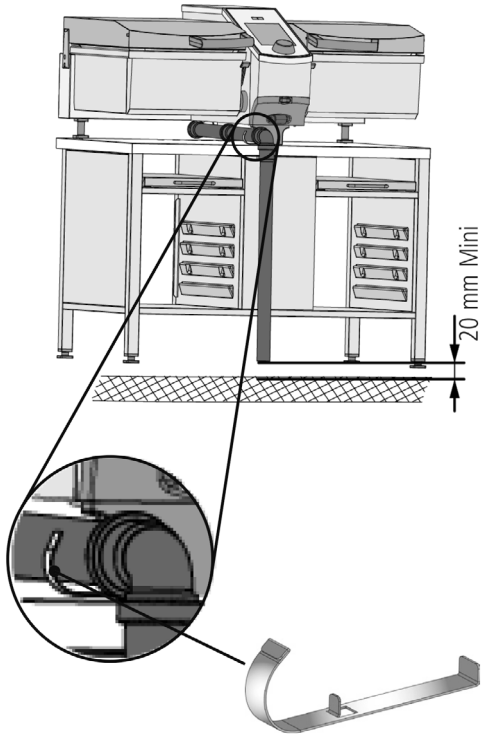
Typ 112
Der Ablauf erfolgt über ein Rohr DN 40 mm unter dem Installationsraum. Abb. A
Die max. Auslaufhöhe beträgt 380 mm (15") (Mitte wandseitiges Auslaufrohr)

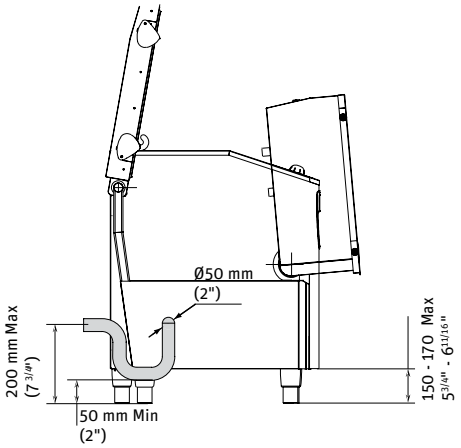
Typ 112T
Um aufsteigende Gerüche zu vermeiden, muss das Abflussrohr mit einem Siphon ausgestattet sein, da dieses Gerät keinen hat. Abb. B

Das Untergestell ist für die Durchführung der gesamten Technik vorgeformt (Ablauf, Wasserzulauf, Stromanschluss, Optionen). Abb. C

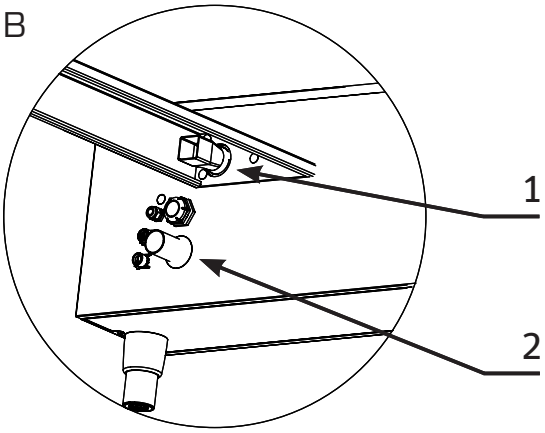
3.7 Abwasseranschluss

A





B

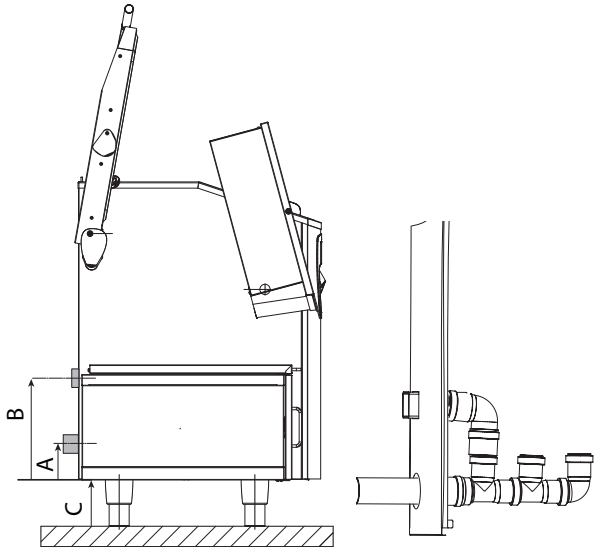


Ablauf an der Gerätevorderseite Abb. A
Wenn das Gerät mit dem 60 mm hohen vorderen Stellfuß aufgestellt wird, kann der Abwasserablauf an der Gerätevorderseite angebracht werden. Sie können das Abwasserohr mit der in Abb. A dargestellten Klemme am mittleren Stellfuß an der Gerätevorderseite befestigen. Die Klemme ist drehbar und kann zu beiden Seiten des mittleren Stellfußes benutzt werden.

Typ 211/311
Der Ablauf erfolgt über ein Rohr DN 50 mm wie beschrieben. Abb. B
(1) Notüberlauf
(2) Abwasserablauf
Die max. Auslaufhöhe beträgt 200 mm (7 3/4")
(Mitte wandseitiges Auslaufrohr)

Wasserablaufgeschwindigkeiten (abhängig von Füllhöhe im Tiegel
VCC 112: ~18 L / Minute
VCC 211 / 311: ~40 L / Minute

3.7 Abwasseranschluss



Option Ablaufrohr nach hinten

(Nur für Typ 112 und 112+)

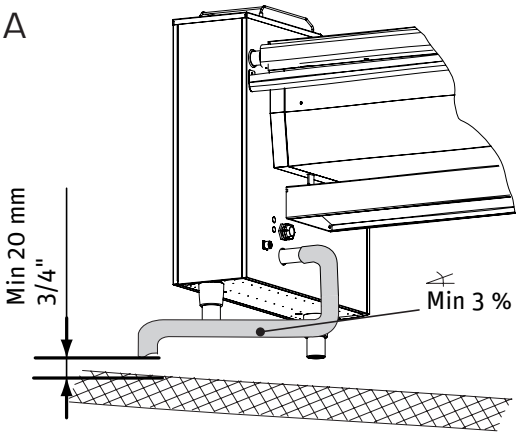
Wenn die Wasserablaufhöhe unterhalb des Gerätes Probleme bereitet, so kann das Gerät Modell 112 mit einem Ablaufrohr nach hinten bestellt werden. (Allerdings wird es, aus Transport gründen, nicht von uns installiert). Abb. 1

Diese Option kann auch nachgerüstet werden.
Nachrüstsatz N°.: 60.71.915

Dimensionen

A	85 mm 3 3/8"
B	250 mm 9 7/8"
C	150-170 mm 6" (nach Einstellung)

A

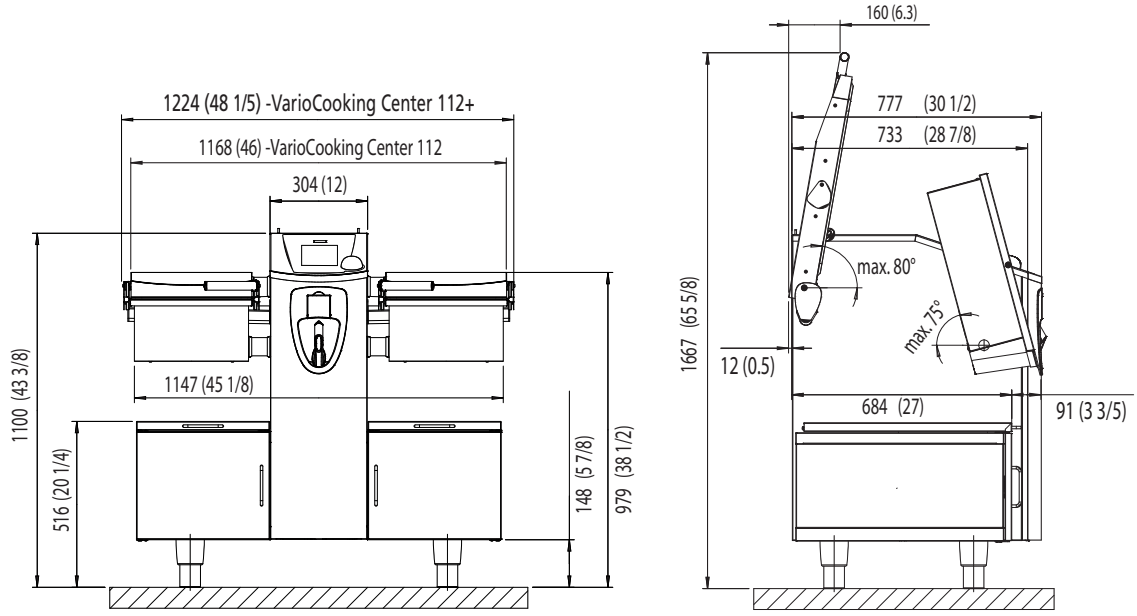


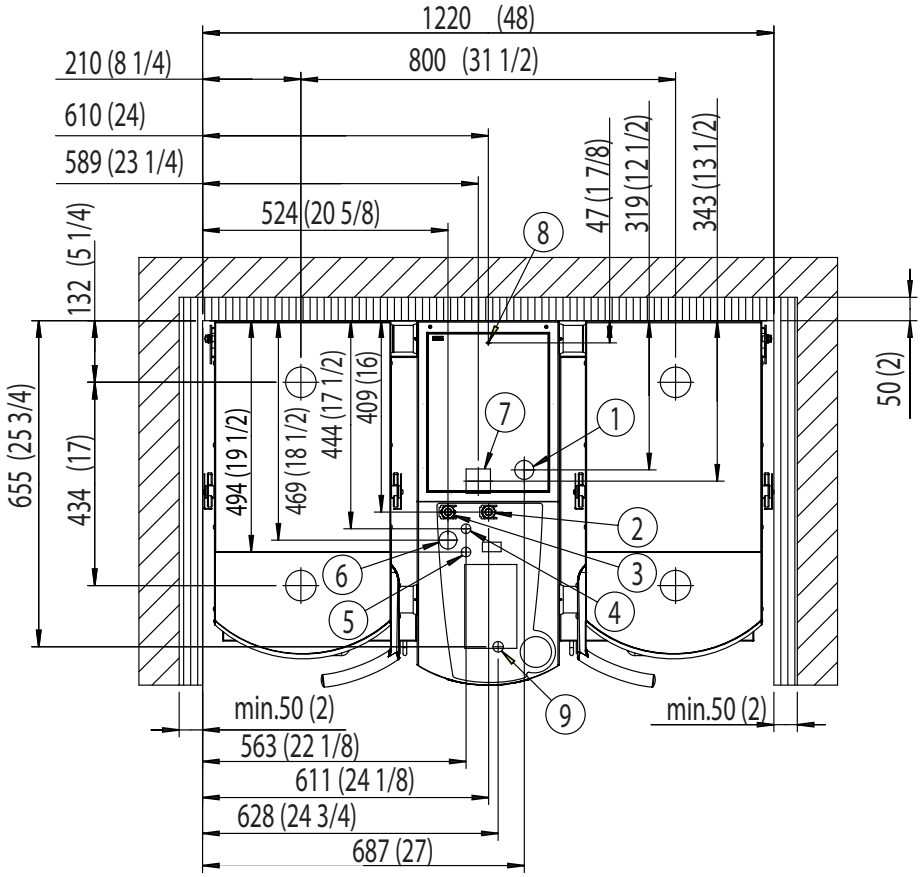
Bemerkungen Abb. A
Unsere Geräte benötigen keine Ablaufrinne. Sollten sie dennoch eine Ablaufrinne benutzen, so beachten sie folgende Hinweise:

Anforderungen
> Das Ablaufrohre muss den gleichen Durchmesser haben wie das Gerät Ablaufrohr. Eine Verringerung des Durchmessers ist nicht erlaubt!
> Das Ablaufrohr muss ein konstantes Gefälle von min 3% haben.
> Ein Mindestabstand zwischen Ablaufrohr und Ablaufrinnengitter muss eingehalten werden. Dieser beträgt mindestens 20 mm. Aus Gründen der Reinigbarkeit empfehlen wir einen Abstand von 50 mm.

Hinweis
Wird das Abwasser in eine Ablaufrinne geführt, ist sicherzustellen, dass weder Spritzwasser noch Wasserdampf an oder in den Installationsraum gelangen kann.

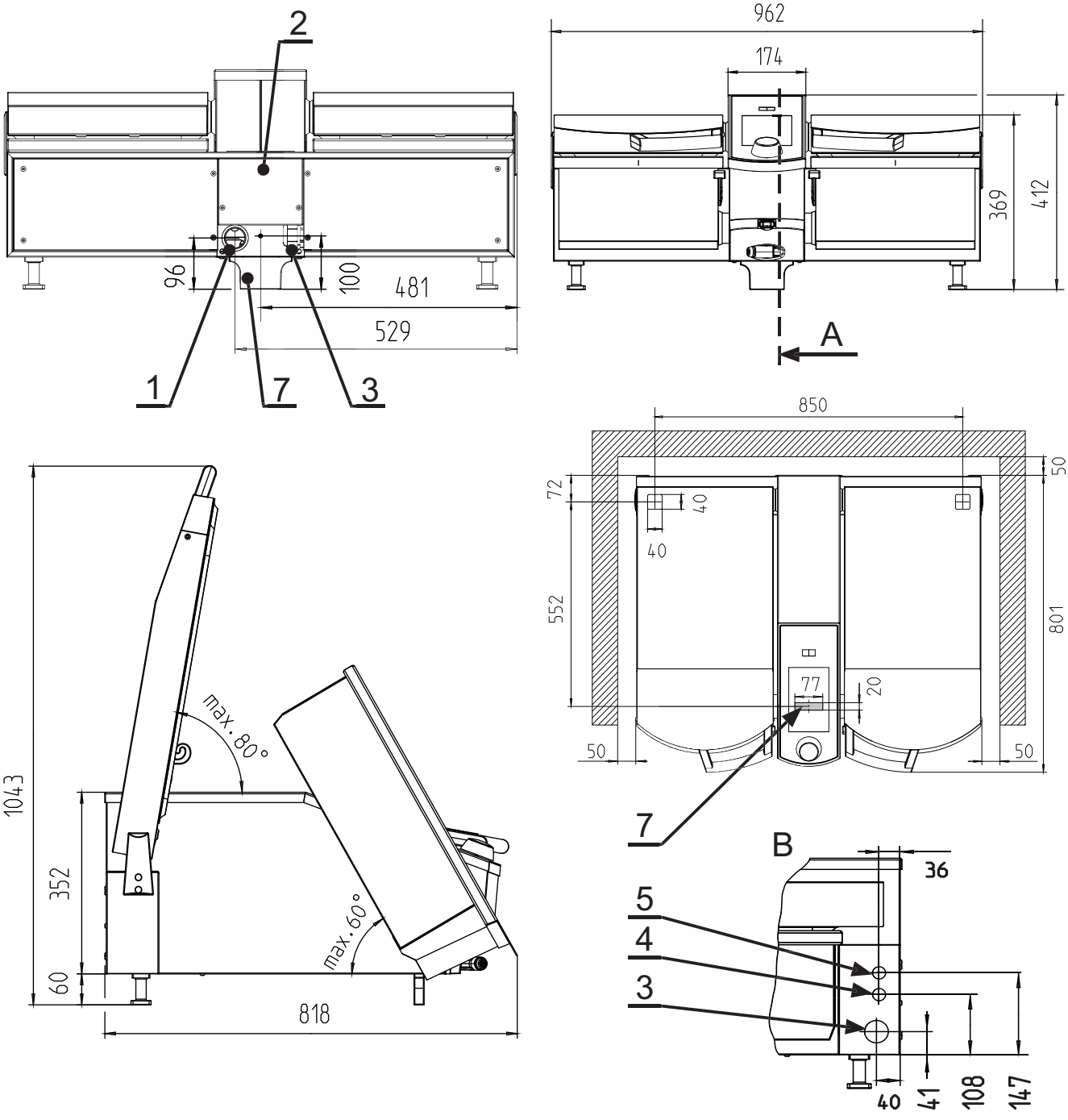
4.1 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112





① Wasserablauf DN 40
② Wasseranschluß warm G ¾" (Option)
③ Wasseranschluß kalt G ¾"
④ Sicotronic (Option)
⑤ Ethernet (Option)
⑥ Elektroanschluß
⑦ Notüberlauf
⑧ Potentialausgleich M 6x10
⑨ Notüberlauf Schlauchroller
⊕ Füße
Mindestabstand

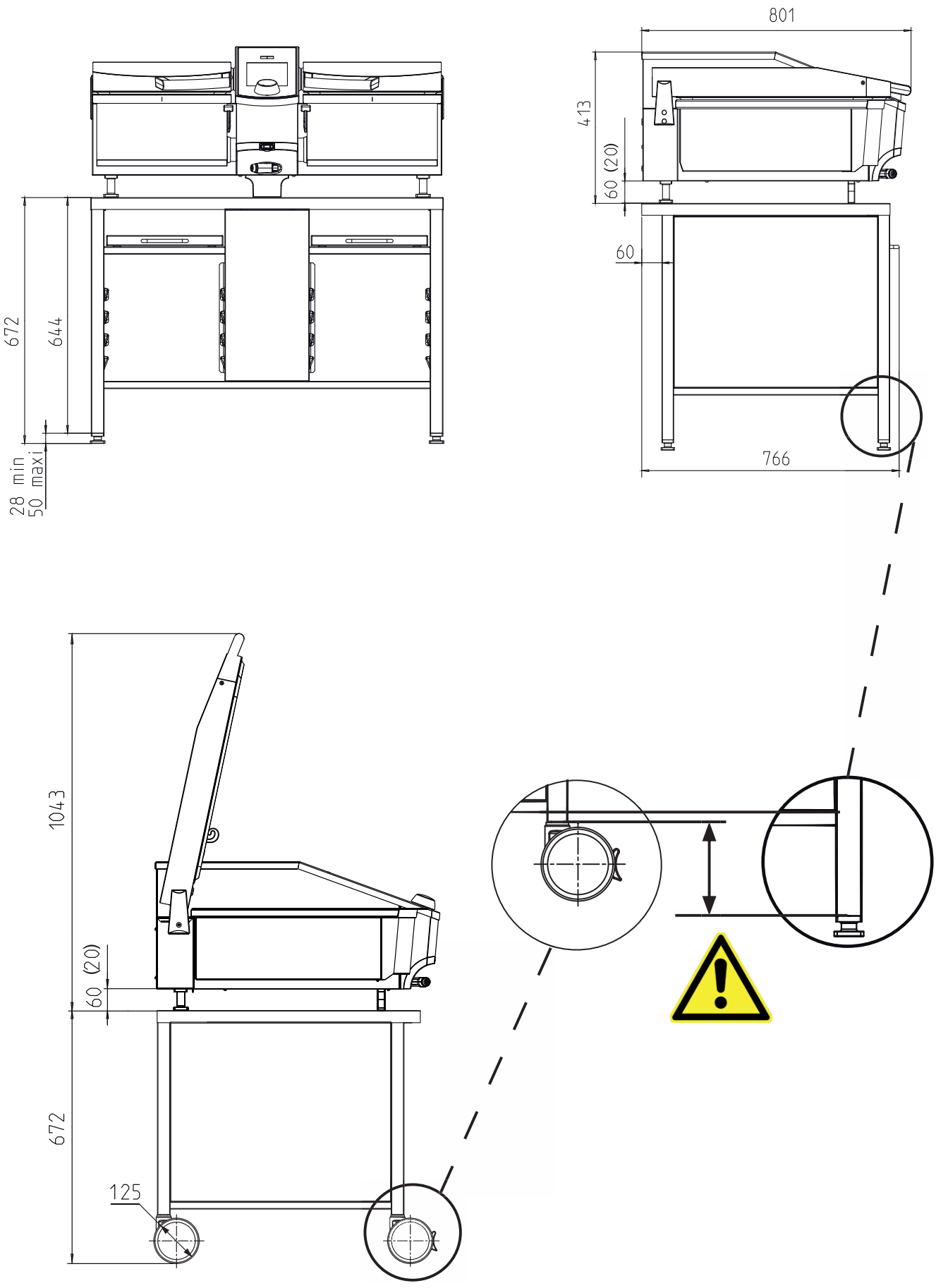
4.2 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T



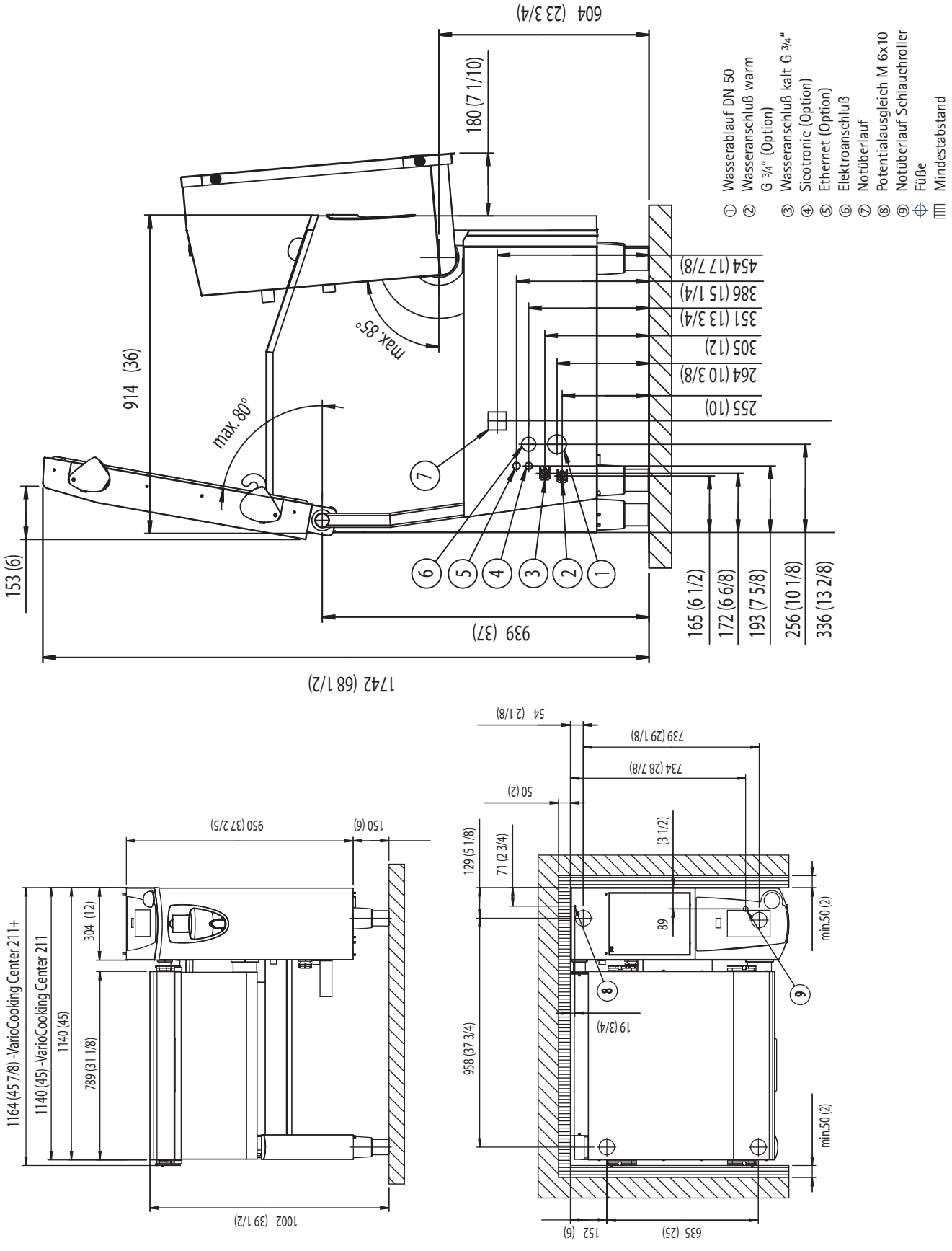
① Wasserablauf DN 40 Wasseranschluß
② kalt G ¾"
③ Elektroanschluß
④ Energieoptimierung - (Option)
⑤ Ethernet (Option)
⑥ Potentialausgleich M 6x10
⑦ Austauschbarer Fuss (20 / 60 mm)

Mindestabstand

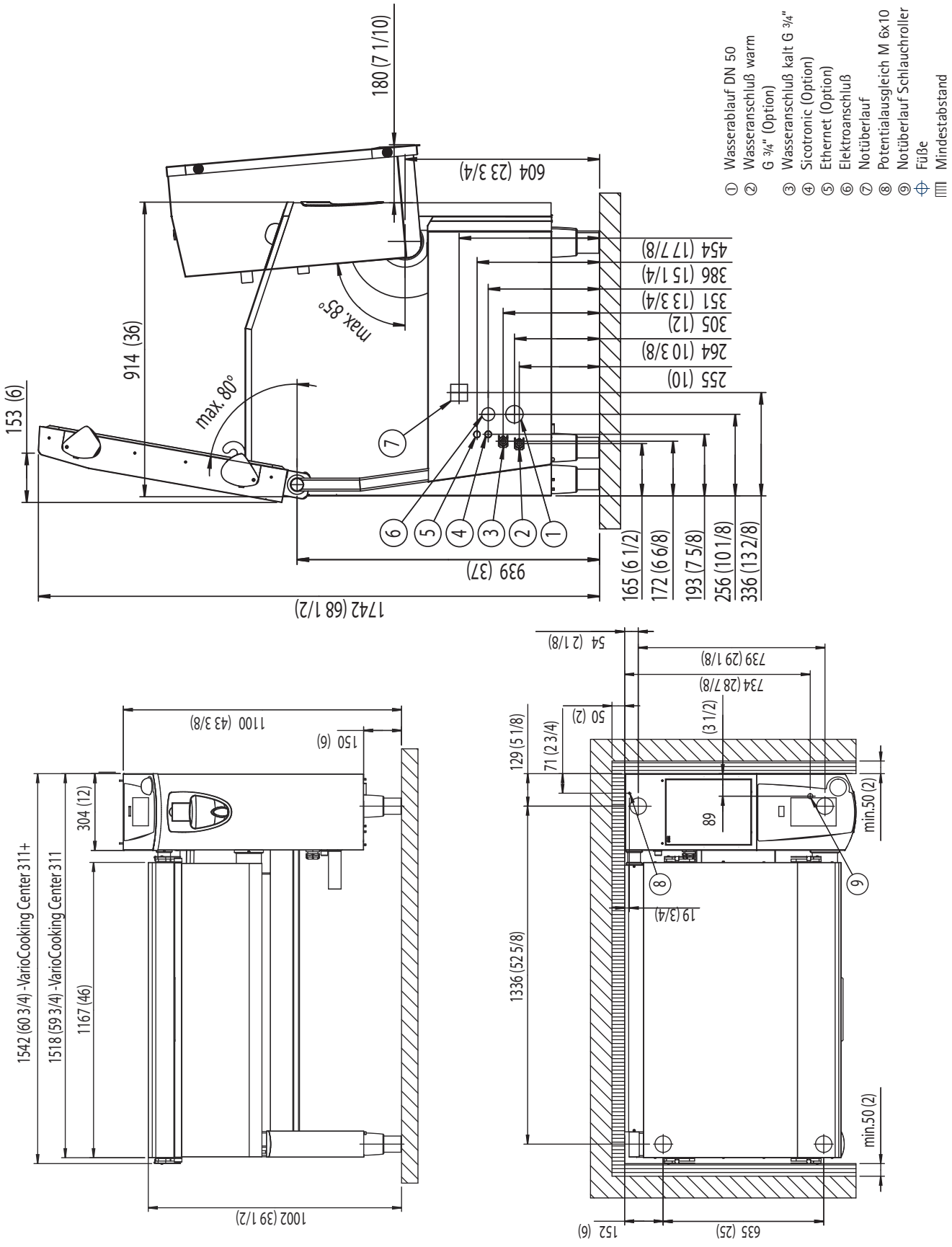
4.2 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T



4.3 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211



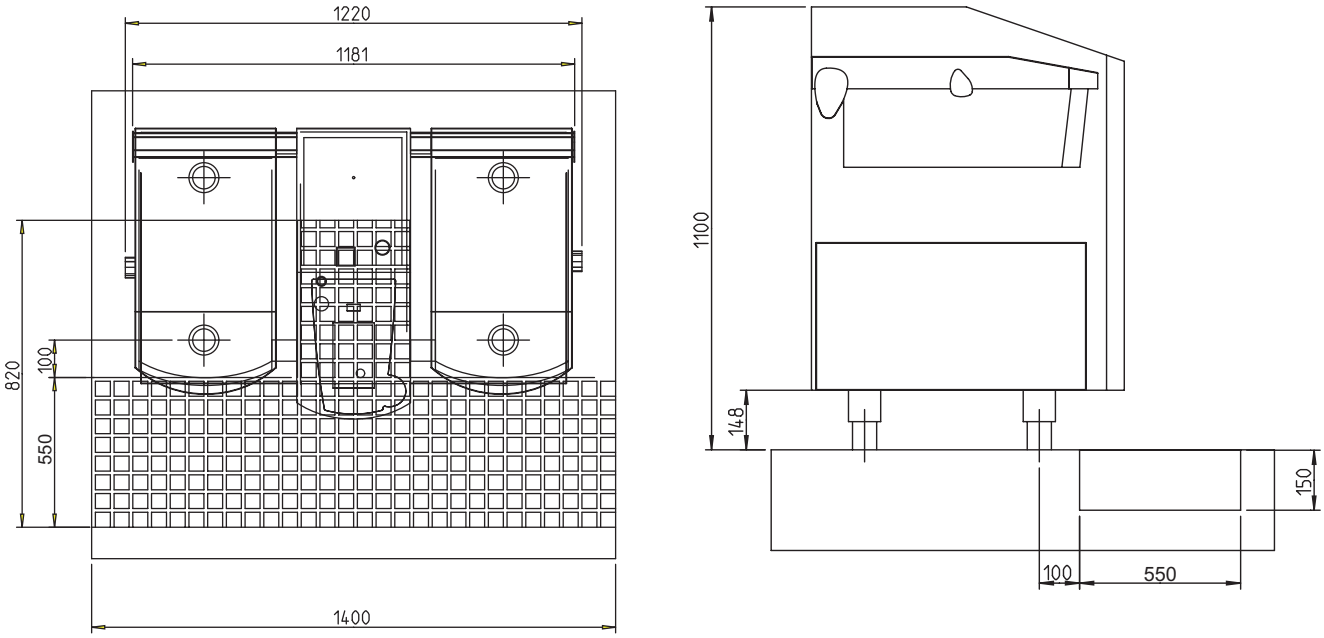
4.4 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311



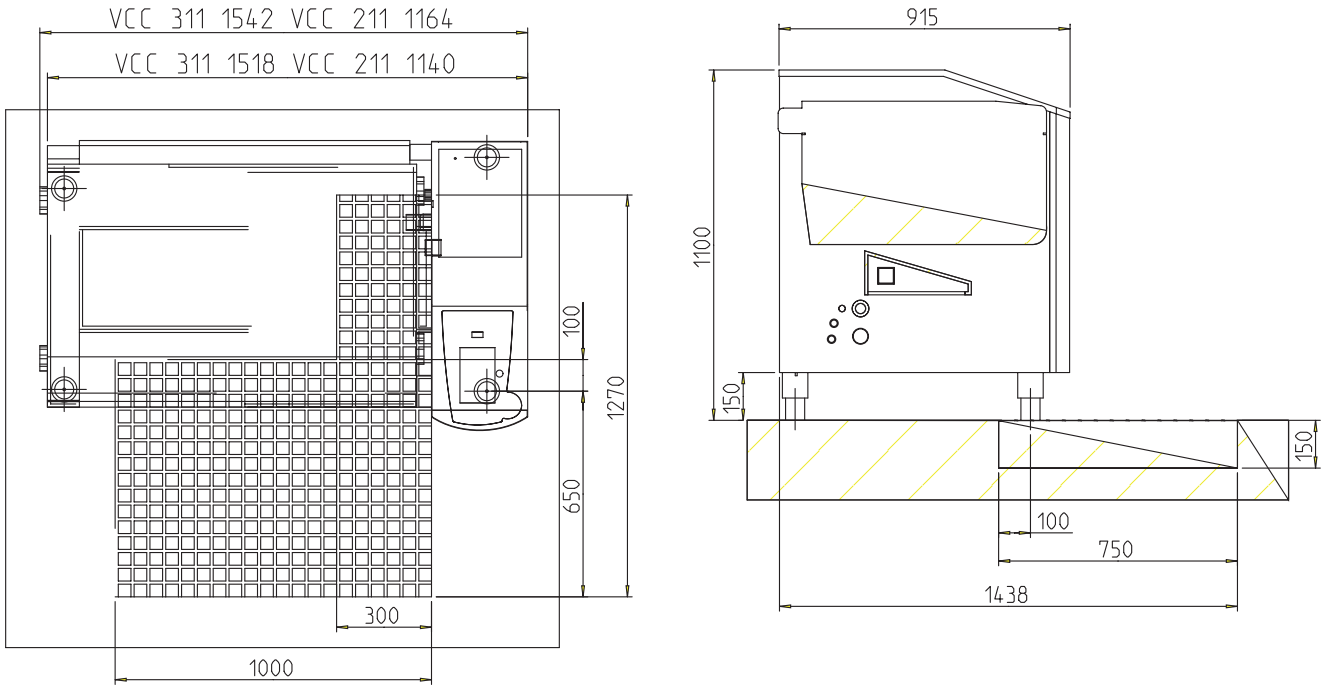
4.5 Bemaßung Ablaufrinne 112/112T und 211/311

Aufgrund des integrierten Tiegelablaufs ist beim VarioCooking Center MULTIFICIENCY® nicht mit erhöhtem Flüssigkeitsanfall auf dem Boden vor dem Gerät zu rechnen. Daher ist eine Ablaufrinne direkt am Gerät nicht notwendig. Kochwasser und Reinigungswasser kann über das integrierte Tiegelventil abgelassen werden und muss nicht ausgekippt werden.
Um die Arbeitssicherheit zu erhöhen, empfehlen wir unser Zubehör zum fachgerechten Entleeren des Tiegels, zum Beispiel das VarioMobil™ und den Ölwagen.
Sollte dennoch eine Ablaufrinne direkt am Gerät gewünscht sein, empfehlen wir die nachfolgenden Ausführungen.

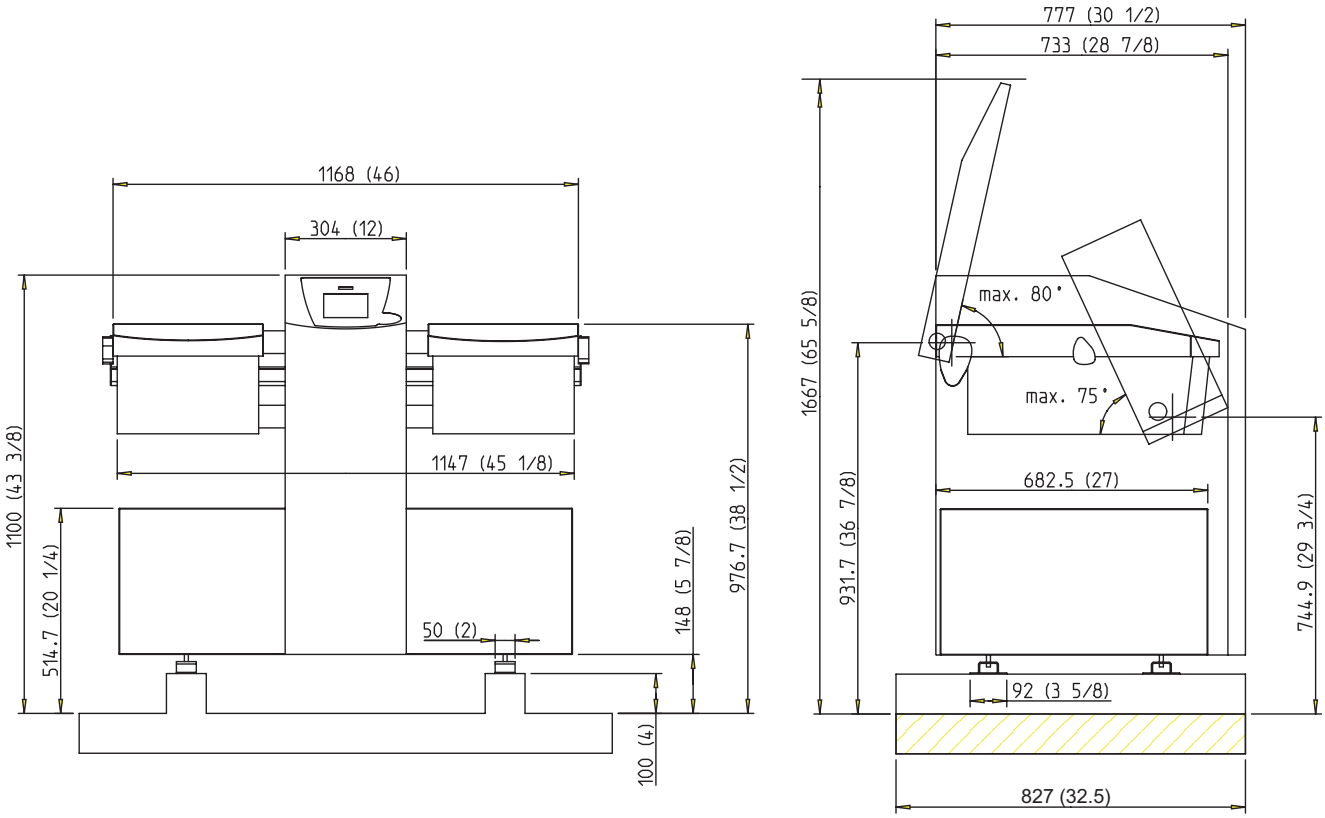
Typ 112/112T

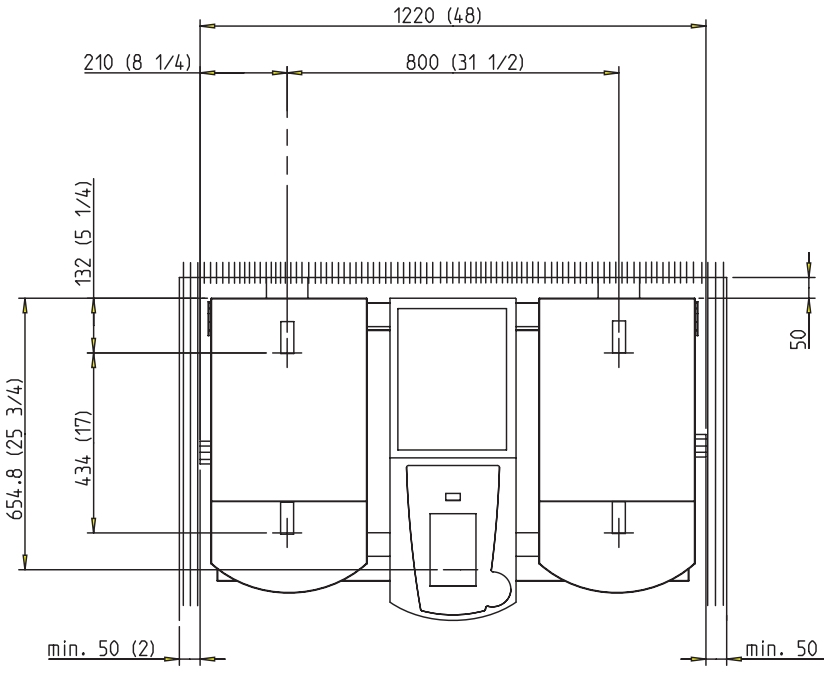


Typ 211/311



4.6 Sockelaufstellung Typ 112



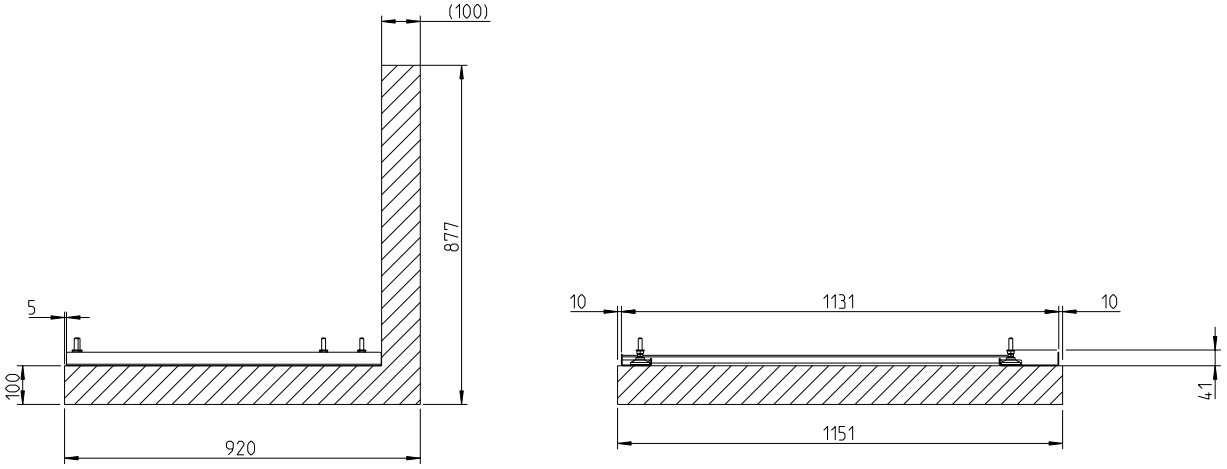


Die Mindestsockeltiefe beträgt 700mm.
Die maximale Sockeltiefe sollte 750mm betragen.
Die Sockelhöhe sollte zwischen 100mm und maximal 150mm sein.

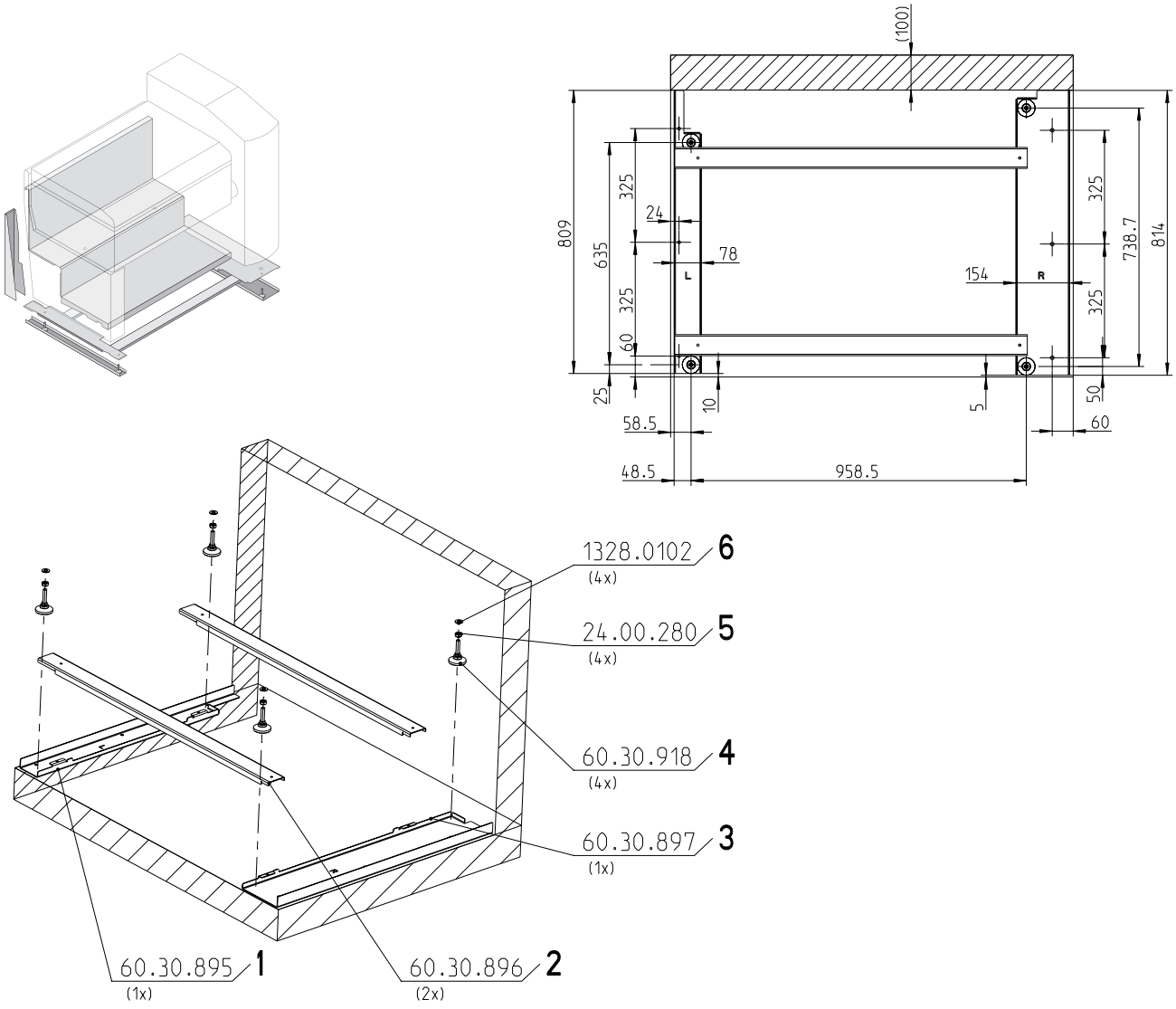
mm (inch)

+ Füße

4.7 Sockelaufstellung Typ 211 inklusive Verkleidung

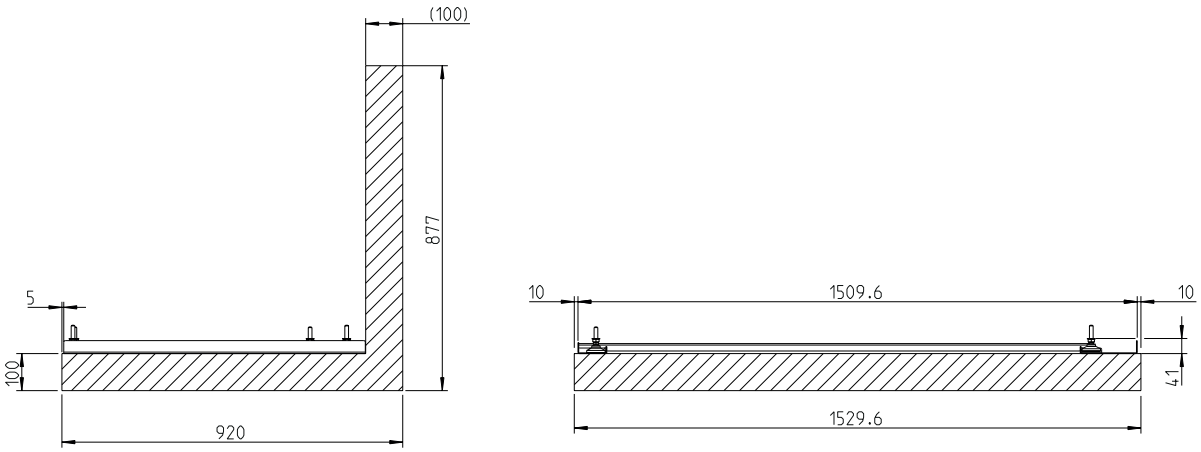


Sollte die Rückwand höher als 877mm sein, muss ein Abstand zur Rückwand von 50mm gewährleistet sein. Wir empfehlen den Einbau eines Abstandrahmens von 50mm.

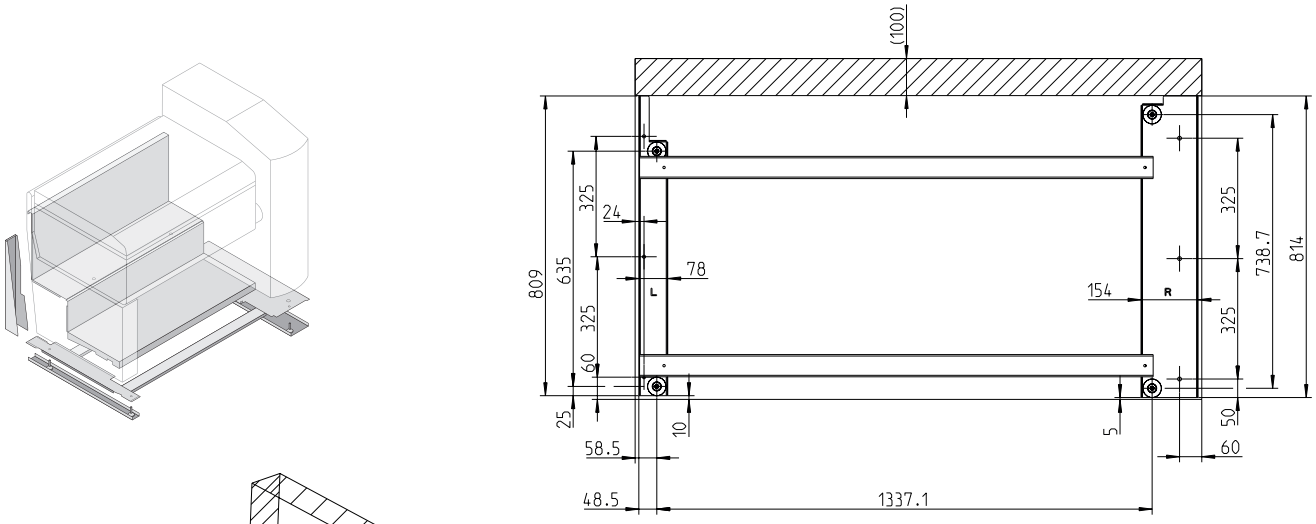


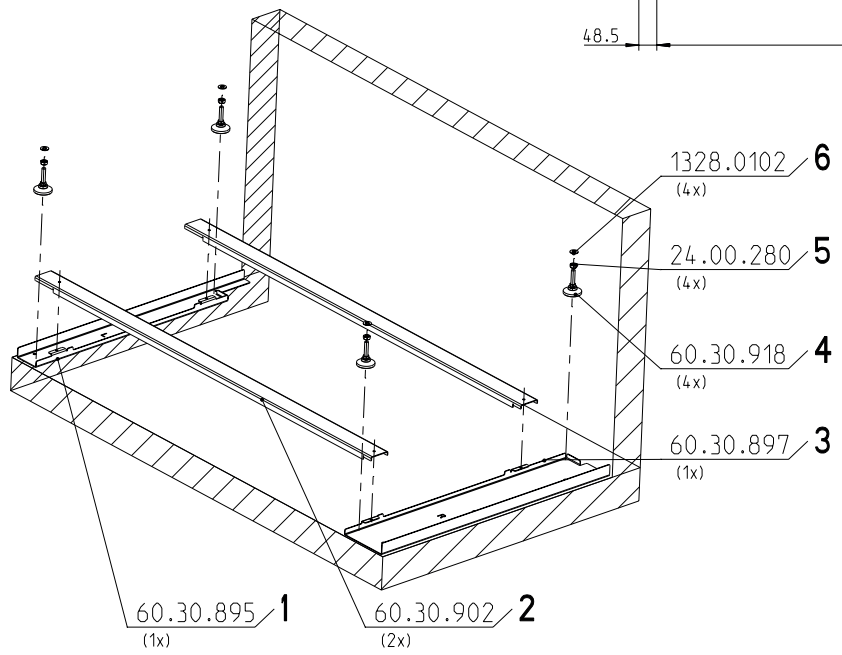
Die Mindestsockeltiefe beträgt 870mm.
Die maximale Sockeltiefe sollte 890mm betragen.
Die Sockelhöhe sollte zwischen 100mm und maximal 150mm sein.

4.8 Sockelaufstellung Typ 311 inklusive Verkleidung



Sollte die Rückwand höher als 877mm sein, muss ein Abstand zur Rückwand von 50mm gewährleistet sein. Wir empfehlen den Einbau eines Abstandrahmens von 50mm.

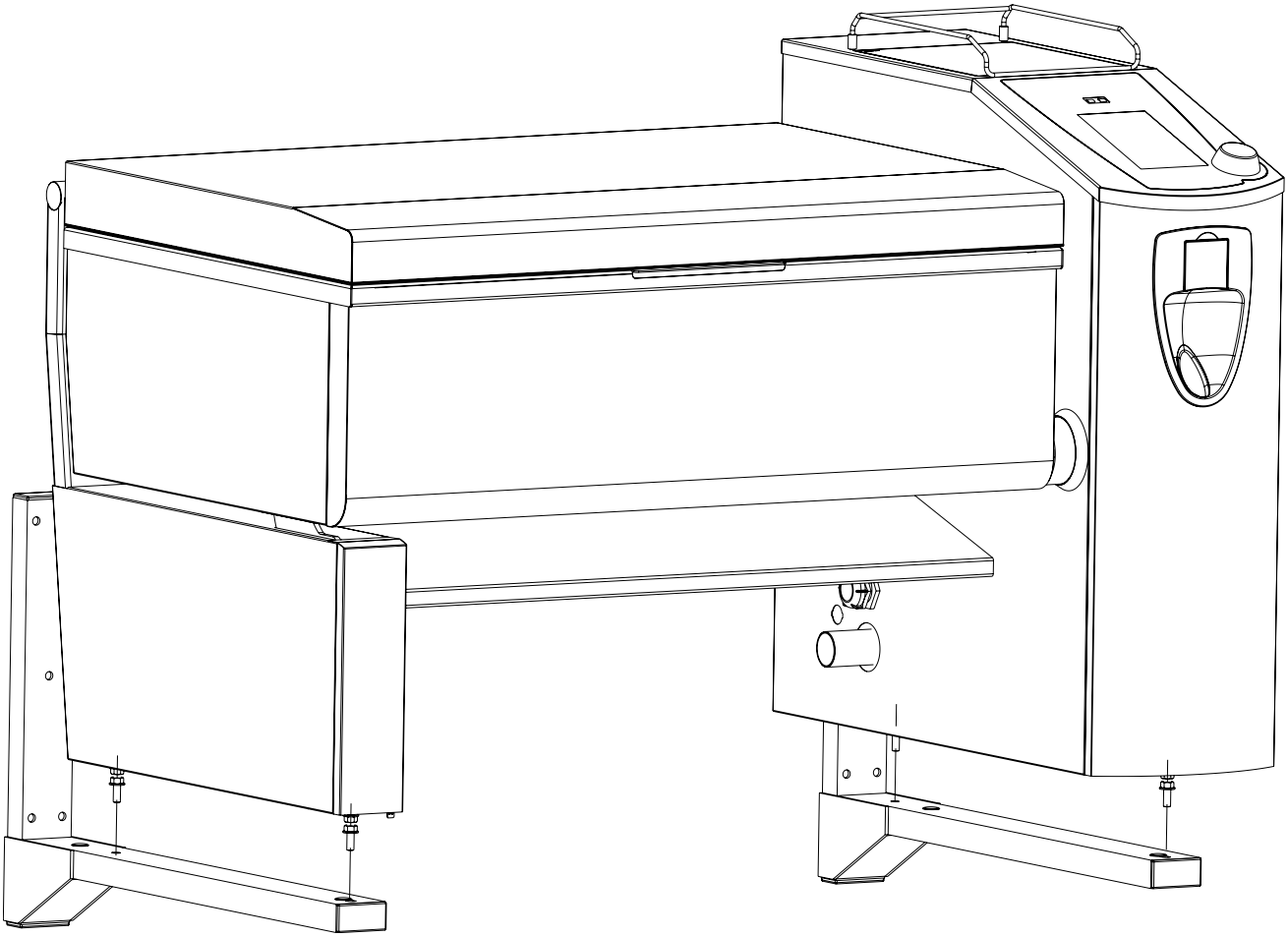


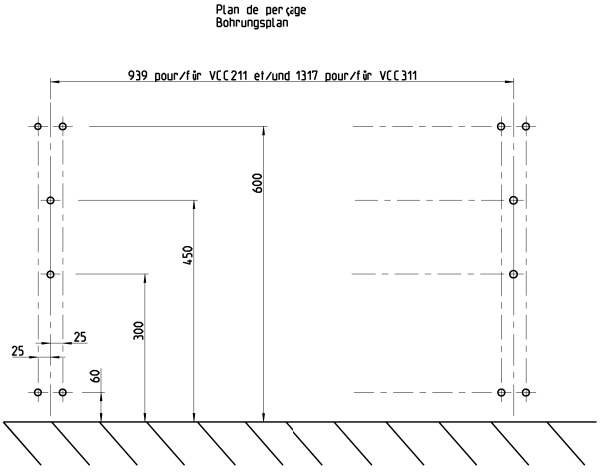


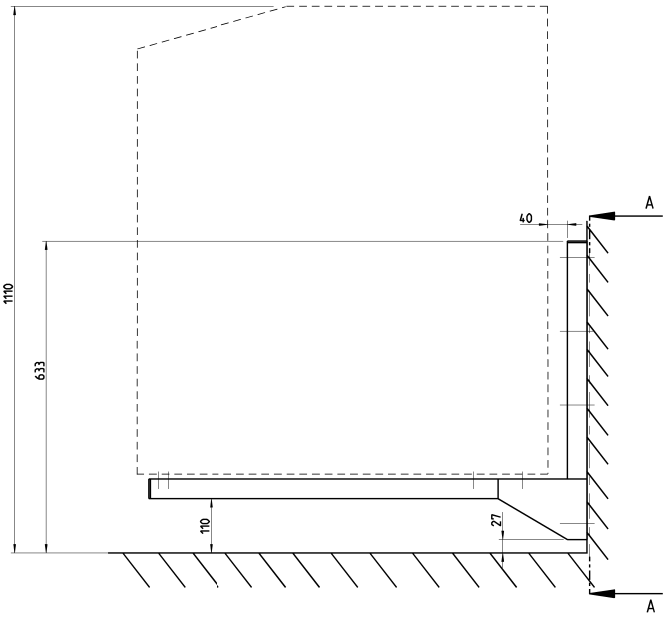
Die Mindestsockeltiefe beträgt 870mm.
Die maximale Sockeltiefe sollte 890mm betragen.
Die Sockelhöhe sollte zwischen 100mm und maximal 150mm sein.

4.9 Wandaufhängung Typ 211/311

Die Wandgeräteträger müssen an eine Betonmauer oder an eine Stahlbetonmauer befestigt werden. Dafür werden 10 Schrauben M8 (mindestens der Festigkeitsklasse; 8.8 jeweils 5 St. pro Halter) und Metalldübel oder Injektionssystem-Dübel benötigt.







5.1 Wärmebelastung

Bitte beachten Sie die technischen Richtlinien (z. B. VDI 2052) sowie die örtlichen Bestimmungen für die Lüftungstechnik in gewerblichen Küchen.
Sensible Wärme:
Die sensible – oder auch fühlbare – Wärme wird durch die Wärmeabgabe der thermischen Geräte frei.
Latente Wärme:
Die latente Wärme ist in den beim Garen abgegebenen Wrasen und Dampf enthalten. Die Abluftanlage für einen Produktionsraum im Küchenbereich muss so konzipiert werden, dass die latente Wärme schnell und wirksam abgeführt wird, um die im Raum arbeitenden Personen nur geringfügig zu belasten.

	Typ 112/112T	Typ 211	Typ 311
Latente	4.860 W (285 W/KW)	7.778 W (276 W/KW)	11.390 W (253 W/KW)
Sensible	972 W (57 W/KW)	972 W (34,5 W/KW)	1.417 W (31,5 W/KW)
spezifische Dampfabgabe	454 g/(h kW)	404 g/(h kW)	402 g/(h kW)

Spezifische Dampfabgaben sind Durchschnittswerte zur Auslegung raumlufttechnischer Anlagen (RLT), bei Normalbetrieb nach VDI 2052. (Anwendungsmix 60% Kochen, 38 % Braten, 2 % Frittieren). Bei davon abweichender Anwendung vor der Auslegung der RTL Rücksprache mit FRIMA.

5.2 Abluftbedarf

Berechnung Abluftbedarf für VarioCooking Center MULTIFICIENCY®
Nach VDI 2052 gibt eine Kippbratpfanne im Durchschnitt 588 g Wasser je Stunde und Kilowatt Anschlussleistung (588 g/h x kW) ab. Die spezifische Dampfabgabe des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ist aus der Tabelle auf der Seite 19 zu entnehmen. Die Dampfabgabe eines VarioCooking Center MULTIFICIENCY® beträgt 454 g/h x kW. Die Erhöhung des Wassergehaltes in der Luft soll nicht mehr als 6 g/kg trockene Luft betragen.

Beispiel Luftmengenbedarf VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112/112T:
Anschlussleistung 17 kW
Spezifisches Gewicht trockener Luft 1,29 kg/m³

Wasserabgabe: 17 kW x 454 g/(h x kW) = 7.718 g/h
7.718 g/h / (6 g/kg x 1,29 kg/m³) = 997 m³/h

Der Abluftmengenbedarf beträgt 997 m³/h.

Hinweis: Unter Berücksichtigung von ungünstigen Strömungsverhältnissen oder nicht sicherem thermischen Auftrieb (Mischströmung) ist es empfehlenswert, den Luftbedarf um 25 % zu erhöhen. Das heißt, der Abluftbedarf beträgt 997 m³/h x 1,25 = 1.247 m³/h.

Der Wert reduziert sich auf 63 %, wenn das Gerät einseitig an einer Wand steht. Steht das Gerät an zwei Wänden, reduziert sich der Wert auf 40 %.

Luftmengenbedarf

Gerät steht frei im Raum (125 %)

Typ 112/112T	Typ 211	Typ 311
1.247 m³/h	1.995 m³/h	2.921 m³/h

Gerät steht frei im Raum (100 %)

Typ 112/112T	Typ 211	Typ 311
997 m³/h	1.596 m³/h	2.337 m³/h

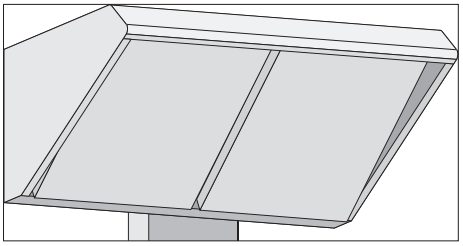
Gerät steht mit einer Seite an einer Wand (63 %)

Typ 112/112T	Typ 211	Typ 311
717 m³/h	1.091 m³/h	1.547 m³/h

Gerät steht mit zwei Seiten an einer Wand (40 %)

Typ 112/112T	Typ 211	Typ 311
455 m³/h	693 m³/h	982 m³/h

5.3 UltraVent® Kondensationshaube

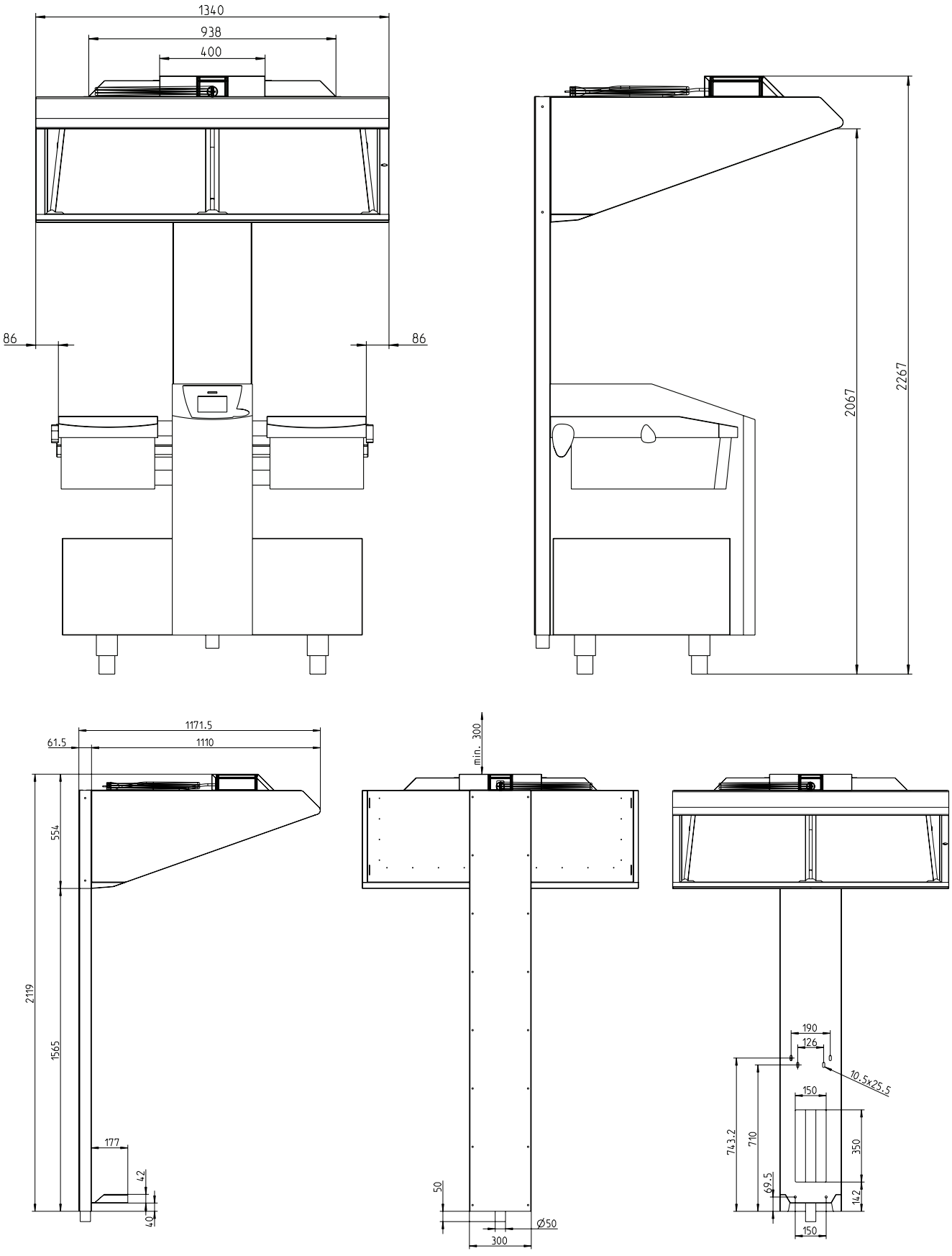


FRIMA bietet als Zubehör UltraVent® Kondensationshauben an.
Diese Kondensationshauben saugen feuchte Luft ab und kondensieren Dämpfe in der Haubenkammer. Trockene Luft wird in den Raum zurückgeführt.
Eine externe Abluft entfällt vollständig, d.h. UltraVent® Kondensationshauben werden nicht über Kanäle mit einer raumlufttechnischen Anlage (RLT) verbunden. UltraVent® Kondensationshauben sind damit auch kein Bestandteil einer raumlufttechnischen Anlage und fallen damit nicht unter die Bestimmungen der VDI 2052.
Durch die Kondensationswirkung der UltraVent® kann der Abluftbedarf einer RLT gemindert werden (um ca. 30m³/h je Kilowatt Nennaufnahme des Gargerätes).
Die Ausblastemperatur der UltraVent® liegt unter 45°C.
Die relative Ausblasfeuchte wird unter die Umgebungsfeuchte gesenkt. Das heißt, UltraVent® trocknet durch die geringere Feuchte und die etwas höhere Temperatur der Ausblasluft die Umgebungsluft.
Gerüche und Rauch, wie sie z.B. beim Braten und Grillen entstehen, werden nur minimal entzogen.
Grobe Fettpartikel werden bei UltraVent® Kondensationshauben durch vor den Lüftern sitzende Metallgeflechtfilter ausgefiltert.
UltraVent® ist einfach und problemlos an jedem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® nachrüstbar.

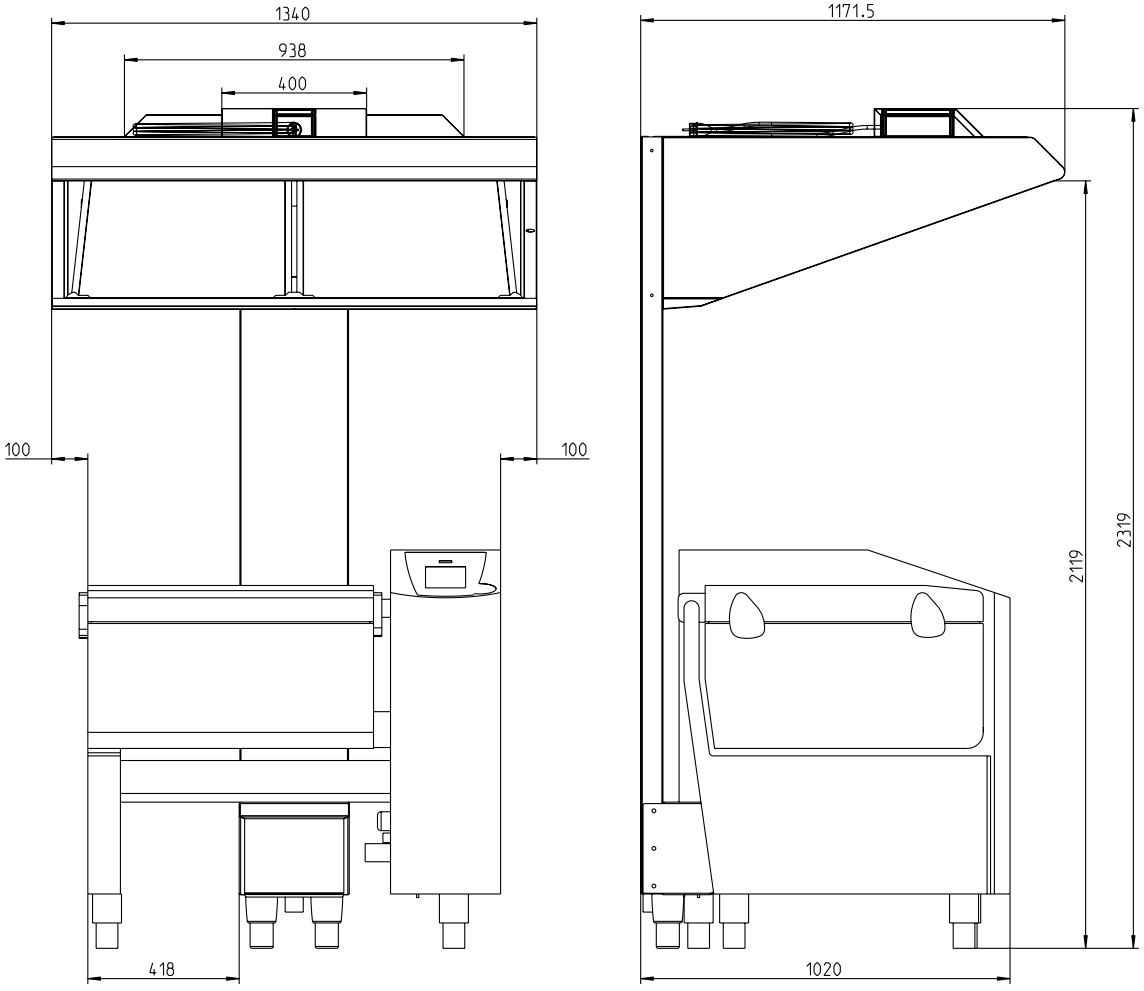
> Elektrischer Anschluss: 1NAC 230V
> Leistung Typ 112 900 W, Absaugleistung max. 1.500 m³/h
> Leistung Typ 211 900 W, Absaugleistung max. 1.500 m³/h
> Leistung Typ 311 1.500 W, Absaugleistung max. 2.250 m³/h
> Betriebsgeräusche der UltraVent®
  Bei Normalbetrieb liegt der Geräuschpegel des Gerätes unter 70 dB(A).

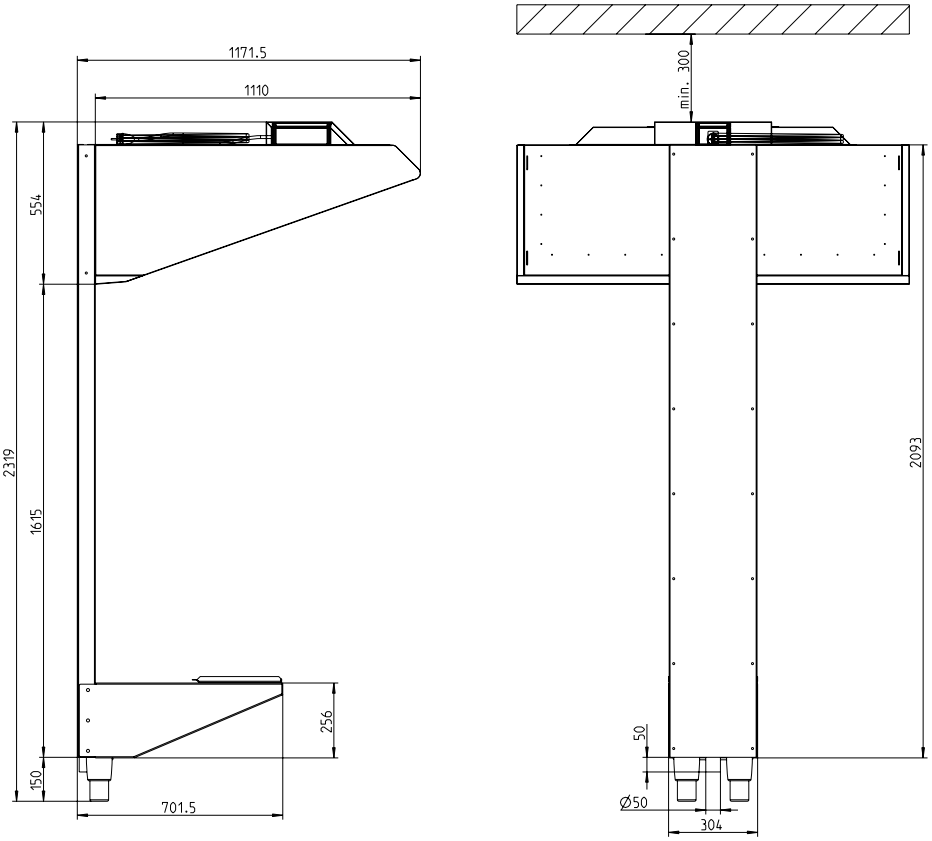
Die Leistungen der UltraVent® Kondensationshauben sind auf den Abluftbedarf der VarioCooking Center MULTIFICIENCY® abgestimmt. UltraVent® Kondensationshauben werden im Frontcooking Bereich, oder in Fällen, in denen die baulichen Gegebenheiten die Installation einer raumlufttechnischen Anlage unmöglich machen, eingesetzt.
UltraVent® Kondensationshauben können aber nicht als genereller Ersatz einer RLT gesehen werden.
UltraVent® lässt sich leicht reinigen. Die Luftleitbleche lassen sich leicht und ohne Werkzeug abnehmen, und sollten regelmäßig, je nach Anwendung und Verschmutzung gereinigt werden.
Die lokalen Normen und Vorschriften für raumlufttechnische Anlagen sind zu berücksichtigen.

5.4 UltraVent® 112

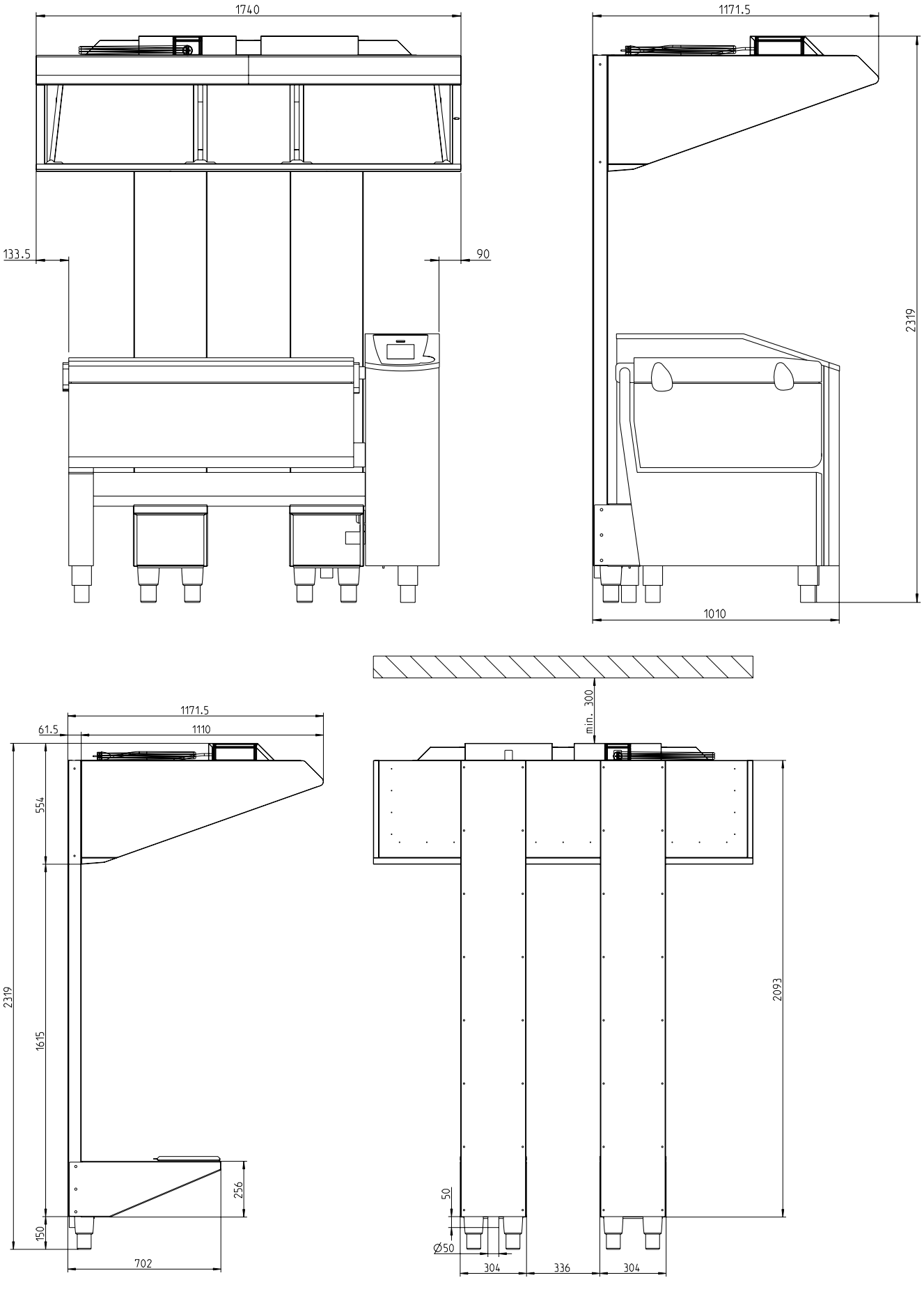


5.4 UltraVent® 211





5.4 UltraVent® 311



6. Gerätezulassungen/Feuerlöscheinrichtung

Alle Geräte wurden von autorisierten Prüfstellen geprüft und zugelassen.

> CE-Prüfzeichen
> GS-Prüfzeichen
> SVGW-Zulassung
> IECEE CB-Zertifikat
> GOST-Zulassung (Länder der Russischen Föderation)
> Baumusterprüfung Germanischer Lloyd (Schiffszulassung)
> EMV-Zulassung

Hinweis Feuerlöscheinrichtung:
Die DIN 18869-6 stuft Geräte in denen frittiert werden kann, als Fritteusen ein.
Bei Zusammenstellung von Fritteusen mit einem Gesamtfettvolumen von mehr als 50 l in einem Kochblock bzw. einer Gerätezeile, muss bei einer Summe der Nennleistungsaufnahmen der Fritteusen von ≥ 60 kW die Installation einer stationären Feuerlöscheinrichtung erfolgen.

Wann benötigt man bei der Installation von VarioCooking Center MULTIFICIENCY® keine stationäre Feuerlöscheinrichtung?
a) Grenzwerte sind eingehalten
Bei der Installation von mehreren VarioCooking Center MULTIFICIENCY® in einer Zeile benötigt man keine stationäre Feuerlöscheinrichtung, solange das kumulierte Fett-Nutzvolumen (Funktion Frittieren) der Geräte kleiner als 50 l ist und die kumulierten Anschlusswerte unter 60 kW liegen.

Beispiele:
a) Küche mit 3 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(3 x Anschlusswert 19,5 kW, 3 x Ölvolumen maximal 2 x 6 l)

Oder

b) Küche mit
1 x VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (Anschlusswert 19,5 kW, Ölvolumen maximal 2 x 6 l)
1 x VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (Anschlusswert 30,7 kW, Ölvolumen maximal 35 l)

Oder

c) Küche mit
1 VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (Anschlusswert 47,5 kW, Ölvolumen maximal 49 l)

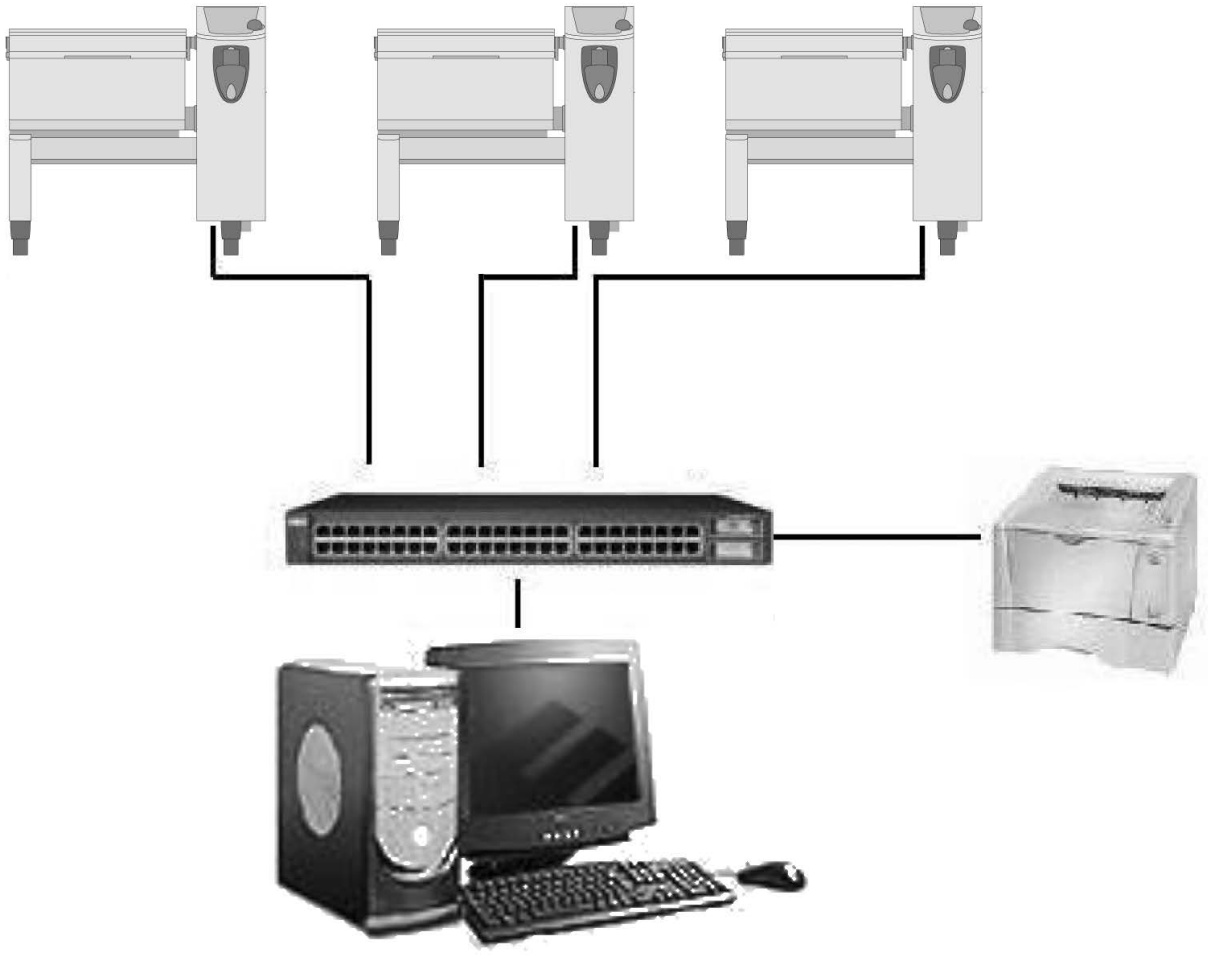
b) Grenzwerte werden überschritten
Beispiel:
Küche mit in einer Zeile
1 x VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (Anschlusswert 30,7 kW, Ölvolumen maximal 35 l)
1 x VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (Anschlusswert 47,5 kW, Ölvolumen maximal 49 l)
=> Anschlußwert > 60 kW und Fettvolumen > 50 l

Für solche Installationsfälle kann ein VarioCooking Center MULTIFICIENCY® optional **"ohne Frittierfunktion"** bestellt werden.

7. KitchenManagement System

FRIMA KitchenManagement System ist eine speziell für die Profiküche entwickelte Computer Software.

Mit dem neuen KitchenManagement System erfassen Sie über ein Netzwerk automatisch alle wichtigen HACCP-Daten von beliebig vielen FRIMA Geräten. In wenigen Sekunden erstellen Sie Ihre eigenen Garprogramme und verwalten diese übersichtlich in der Bibliothek. Einfach per Mausklick senden Sie Garprogramme oder neue Updates an alle angeschlossenen FRIMA Geräte. Mit dem KitchenManagement System haben Sie außerdem freien Zugang zu unzähligen Garprogrammen im FRIMA Forum.



Voraussetzungen:

> VarioCooking Center MULTIFICIENCY® mit Option Ethernet.
> Für den Anschluss des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® wird eine Netzwerkdose benötigt. Diese sollte sich in der Nähe des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® befinden und ist bauseits bereitzustellen.
> Der Anschluss des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® an das Netzwerk erfolgt über ein Netzwerk-/ Patchkabel (KAT5). Das Netzwerkkabel ist bauseits bereitzustellen.
> Die Einbindung des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erfolgt gleich der Einbindung eines PC in das Ethernet Netzwerk.
> Die IP-Adresse im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ist frei konfigurierbar und wird fix im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® abgelegt (kein DHCP).

8. Geräteoptionen

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
> VitroCeran Platte mit Rahmen
> Druckgaren
> Ethernet
> Unterschrank
> Energieoptimierung (potentialfreier Kontakt) z.B. Sicotronic
> Warmwasser
> Sonderspannung auf Anfrage
> Nichtfrittieren
> Edelstahlfüße
> mit Meldeausgang SOLAS

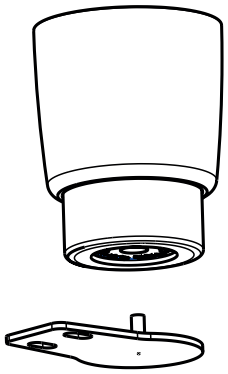
VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T
> Ethernet
> Untergestell
> Energieoptimierung (potentialfreier Kontakt) z.B. Sicotronic
> Kit Stillegung Tiegelablauf
> Nichtfrittieren
> Sonderspannung auf Anfrage
> mit Meldeausgang SOLAS

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211
> VitroCeran Platte mit Rahmen
> Druckgaren
> Ethernet
> Energieoptimierung (potentialfreier Kontakt) z.B. Sicotronic
> Warmwasser
> Sonderspannung auf Anfrage
> Nichtfrittieren
> Edelstahlfüße
> mit Meldeausgang SOLAS

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
> VitroCeran Platte mit Rahmen
> Druckgaren
> Ethernet
> Energieoptimierung (potentialfreier Kontakt) z.B. Sicotronic
> Warmwasser
> Sonderspannung auf Anfrage
> Nichtfrittieren
> Edelstahlfüße
> mit Meldeausgang SOLAS

8.1 Installationsoptionen

A

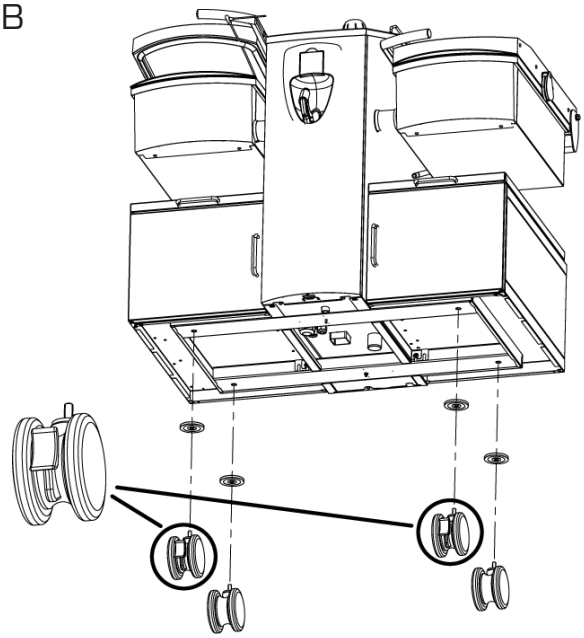


Befestigung am Boden

Die Geräte können mit Hilfe eines Befestigungskits am Boden befestigt werden.
Kit für Bodenbefestigung N°. 60.72.905 Abb. A

Achtung!
Werden die Typ 211+ / 311+ (mit Option Druckgaren) mit Standardfüßen aufgestellt, empfehlen wir diese zu befestigen. So wird sichergestellt, dass das Gerät in Waage bleibt und der Deckel richtig zum Tiegel ausgerichtet ist.

B



Option Rollenkit

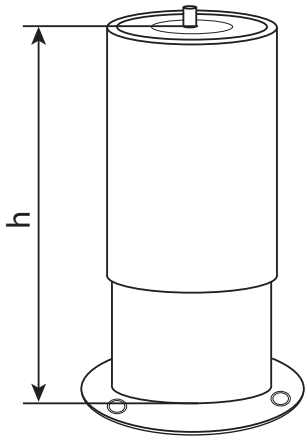
Achtung!
Die Typ 211+/311+ gebaut vor Mai 2012 (mit Option Druckgaren) dürfen nicht auf Rollen montiert werden.

Geräte mit der Option Rollen werden mit den Standardfüßen ausgeliefert. Die Montage der Rollen wird bei der Installation durchgeführt. Die Rollen mit einer integrierten Bremse müssen jeweils vorne am Gerät montiert werden. Abb. B

Eine Montageanweisung wird mit den Rollenkit geliefert.
Rollenkit (alle Typen) N°. 60.71.267

Die Höhe mit Rollen beträgt 150 mm (5 7/8").

C



Option einstellbar Edelstahlfuß

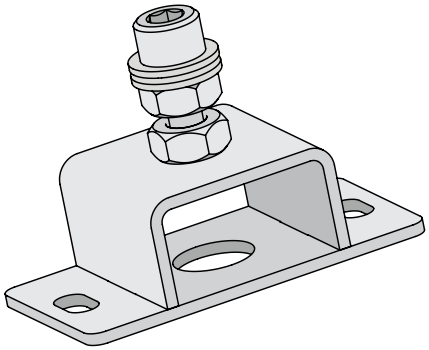
Alle VarioCooking Center® können mit Edelstahlfüßen geliefert werden. Über die Füße kann das Gerät auf dem Boden befestigt werden.

Abb. C

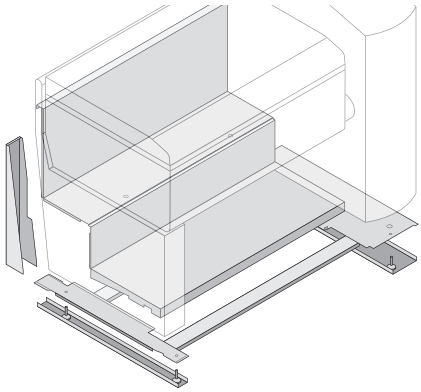
h min 105 mm (4 1/8")
h max 170 mm (6 6/8")
Edelstahlfuß (1 Stück.) N°. 12.00.850

8.1 Installationsoptionen

A



B



Sockelkit

Geräte mit der Option Sockel werden auf den Standardfüßen ausgeliefert. Die Montage des Sockel-Kits wird bei der Installation durchgeführt.

Typ 112 Abb. A
Typ 211, 311 Abb. B

Eine Montageanweisung wird mit dem Sockel-Kit geliefert.

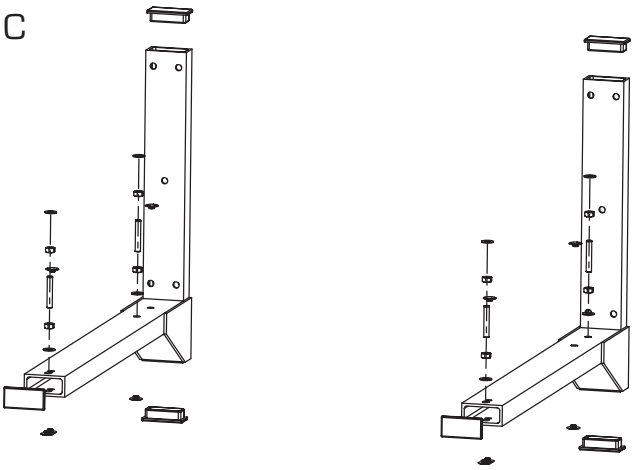
Artikelnummern

Typ 112 N°. 12.00.706
Typ 211 N°. 60.30.919
Typ 311 N°. 60.30.920

Dimensionen Sockelmontage

Typ	Höhe (unter dem Gerät)	Maximal Höhe des Sockels (Empfohlen)
112	50 mm +/- 5mm	120 mm
211/311	Siehe Seite 36/37	

C

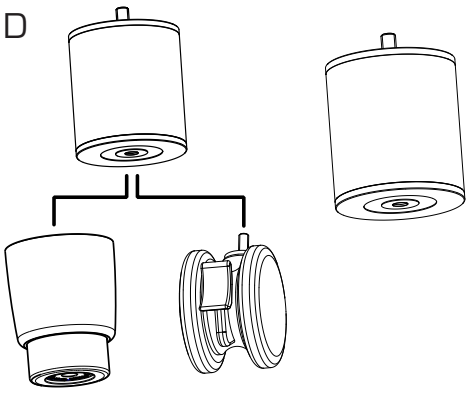


Wandmontage- Kit

Die Montage des Wandmontage- Kit wird bei der Installation durchgeführt. Abb. C
Eine Montageanweisung wird mit dem Kit geliefert.

Wandaufhängungskit (nur 211/311) N°. 12.00.751

D

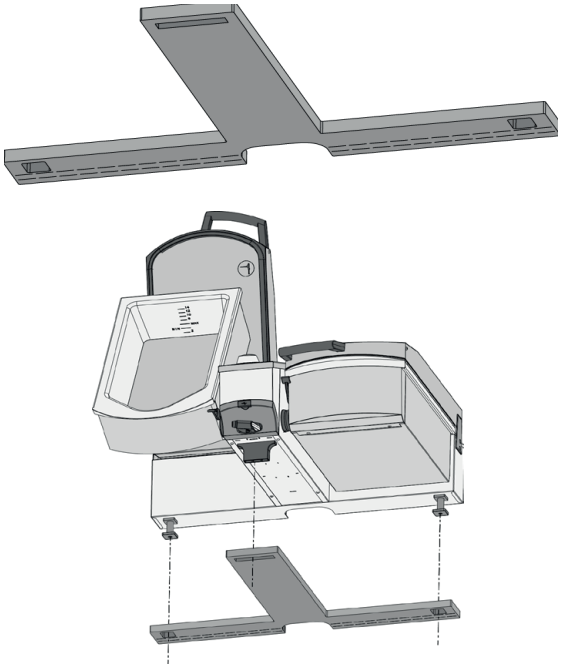


Erhöhungskit 100 mm Füße/Rollen

Diese Erhöhung wird zwischen Chassis und Fuß eingefügt. Sie muss im Zuge der Geräteinstallation montiert werden. Abb. D
Erhöhungskit (alle Typen) N°. 60.72.341
(Ein Kit enthält 4 Erhöhungen)

8.1 Installationsoptionen

A



Dichtungssockel
Verwendung nur mit 20 mm-Stellfüßen!

Wenn Sie das Gerät mit dem 20 mm hohen Stellfuß aufstellen, empfehlen wir Ihnen aus Hygienegründen, den Spalt unter dem Gerät zu verschließen. Speziell für unser Gerät wurde eine Schaumstoffunterlage entwickelt. Abb. A

Diese Unterlage soll den schmalen Spalt ausfüllen, damit sich keine Lebensmittelreste zwischen dem Gerät und der Fläche, auf der es steht, ansammeln können.

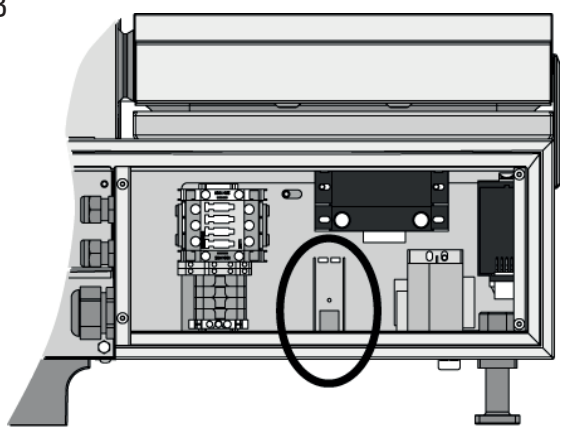
Dichtungssockel N°. 12.01.291

Kit Stilllegung Tiegelablauf

Kunden, die keinen Abwasseranschluss in der Nähe des Geräts haben, können den internen Ablauf verschließen. Dieses Zubehör ist nicht werkseitig angebracht, es muss bei der Aufstellung eingebaut werden. Eine Anleitung liegt dem Kit bei.

Kit Stilllegung Tiegelablauf N°. 60.73.433

B



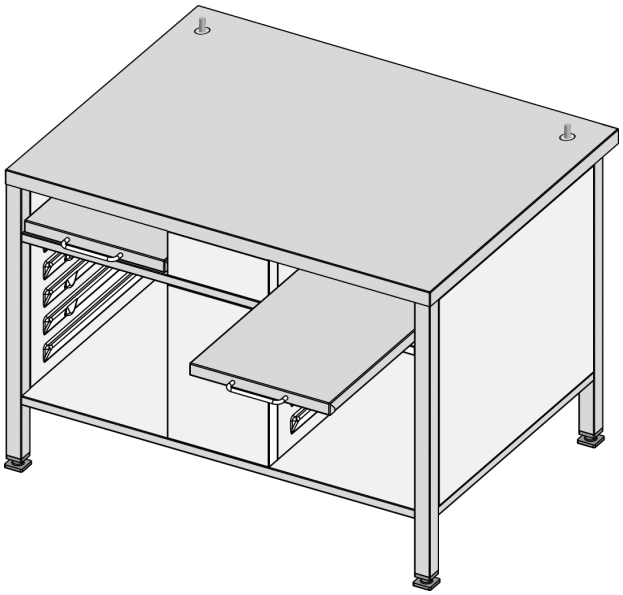
Ethernet-Option

Unsere Geräte können an das lokale Datennetz (Ethernet) angeschlossen werden. Im Technikfach finden Sie die entsprechende Steckbuchse.
Die in Abb. B dargestellte Lasche dient als Halterung der RJ45-Steckbuchse. Schließen Sie dort Ihr Ethernetkabel mit einem RJ45-Stecker an.

Energieoptimierungssystem

Die Kunden können unser Gerät an ein solches System anschließen, wenn sie dies möchten. Das Gerät muss dann mit dieser Option bestellt werden.
Eine entsprechende Spezialklemmenleiste wird in diesem Fall vormontiert. Schließen Sie das Gerät wie im Schaltschema angegeben an, die Klemmenleiste ist nummeriert!

8.1 Installationsoptionen

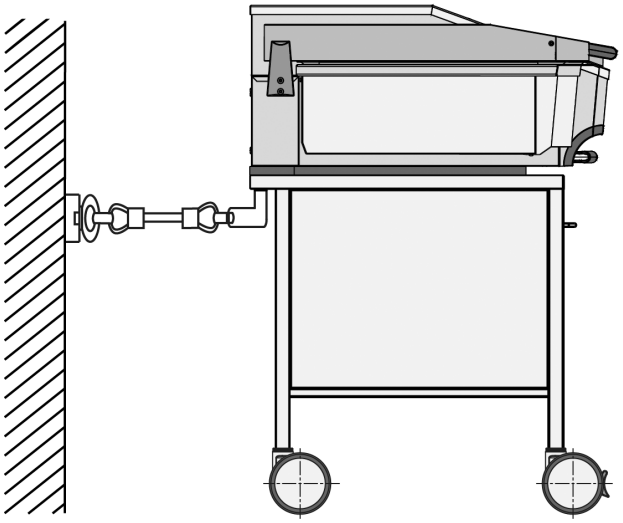


Untergestell

Das Untergestell ist mit verschiedenen Optionen erhältlich:

> Mit Standardfüßen N°. 60.30.925
> Mit Rollen N°. 60.30.926

Achtung bei der Verwendung von Optionen wie Rollen. Sie können sich auf die Gerätehöhe auswirken. Das Untergestell ist mit Stiften ausgestattet. Die Stellfüße unserer Geräte haben eine Aussparung, damit sie in diese Stifte einrasten.

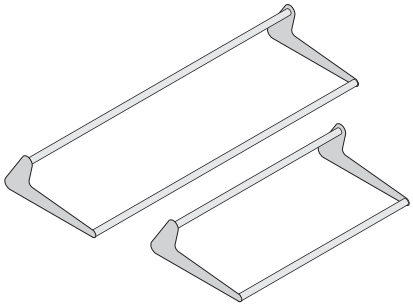


Wenn unser Gerät auf einem beweglichen Untersatz aufgestellt wird, muss dieser so gesichert sein, dass jegliche Schäden an den Kabeln und Zulaufleitungen des VarioCooking Center© vermieden werden.
Das Untergestell 60.30.926 (beweglich) ist zu diesem Zweck mit einem Verankerungspunkt ausgestattet.
Das Wandbefestigungskabel ist nicht im Lieferumfang enthalten. Es muss immer kürzer sein als die Zuleitungen zum Gerät.

9 Zubehör für VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Arm für Hebe- und Senkautomatik

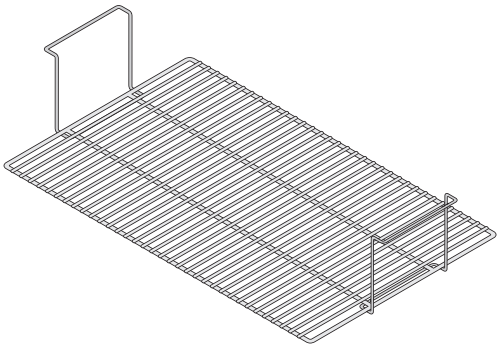
Zum Kochen in Körben mit AutoLift™.



Typ 112: N°: 24.00.973
Typ 211: N°: 24.01.008
Typ 311: N°: 24.00.948

Korbeinlage 211/311

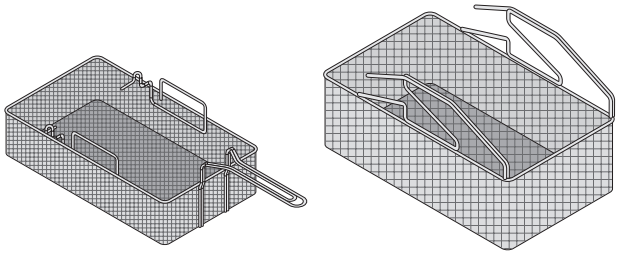
Dient als weitere Ebene beim Kochen oder Frittieren in Körben mit AutoLift™.



Typ 211/311: N°: 60.70.733

Frittierkorb 112, Frittierkorb 211/311

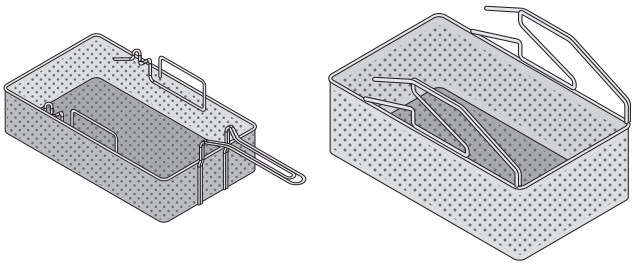
Zum Frittieren in Körben mit AutoLift™.



Typ 112: N°: 24.00.972
Typ 211/311: N°: 60.70.716

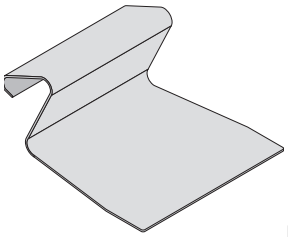
Kochkorb 112, Kochkorb 211/311

Zum Kochen in Körben mit AutoLift™.



Typ 112: N°: 60.70.752
Typ 211/311: N°: 60.70.725

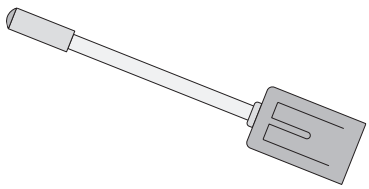
Spachtel



N°: 60.71.643

Rührspachtel 211/311

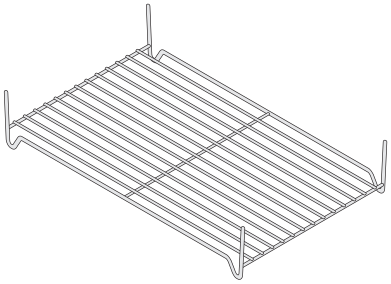
Zum Einrühren und Umrühren von Lebensmitteln im VarioCooking Center®.



Typ 211/311
N°: 60.72.131

Tiegelbodenrost

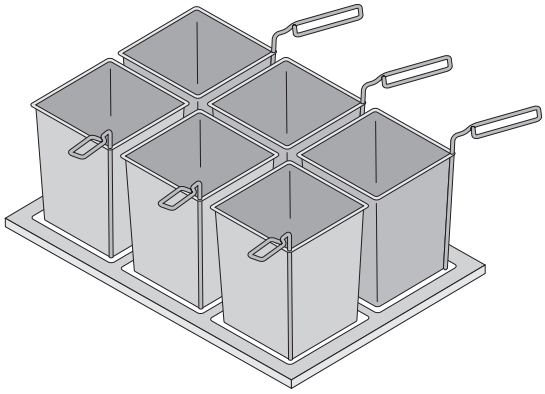
Um Kontakt zwischen Großbratstücken und Tiegelboden zu vermeiden.



Typ 112: N°: 60.70.787
Typ 211: je 2x N°: 60.71.968
Typ 311: je 3x N°: 60.71.968

Portionsbehälter mit Griff 112

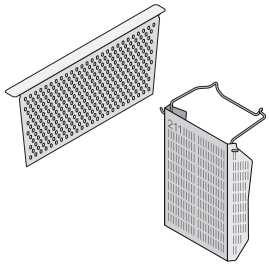
Kit mit 6 gelochten Portionskörben und Rahmen.



6 Portionsbehälter gelocht, mit Rahmen, Typ 112:
N°: 60.71.919
Portionsbehälter mit Griff, gelocht (2 Stück):
N°: 60.72.067
Portionsbehälter mit Griff, geschlossen (2 Stück):
N°: 60.72.066

Sieb

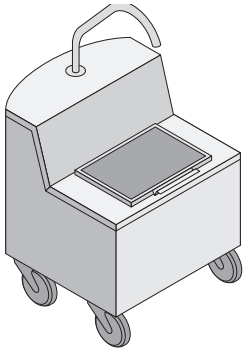
Dient als Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Wasserablassen



Typ 112: N°: 60.71.327
Typ 211: N°: 60.71.761
Typ 311: N°: 60.72.034

Ölwagen

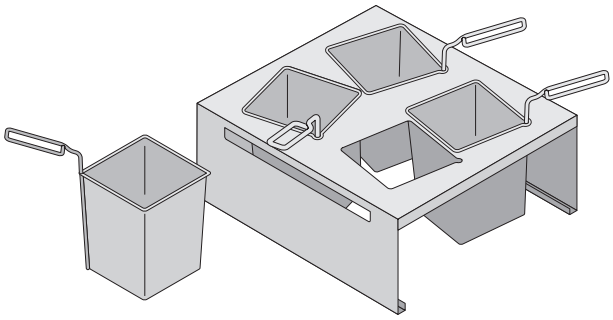
Zum Befüllen des Gartiegels sowie zur Lagerung und Filterung des Öls. Mit Vorheizung zum Aufschmelzen von Blockfett oder gekühltem Öl. Förderung von heißem Fett möglich.



Typ 211/311
N°: 60.71.307

Bain-Marie für VitroCeran

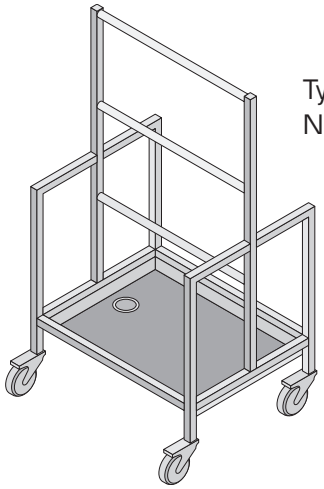
Aufsatz mit 4 Portionsbehältern mit Griff und einem 2/3 GN-Behälter



Typ 112: N°: 60.70.752
Typ 211/311: N°: 60.70.725

Korbwagen 211/311

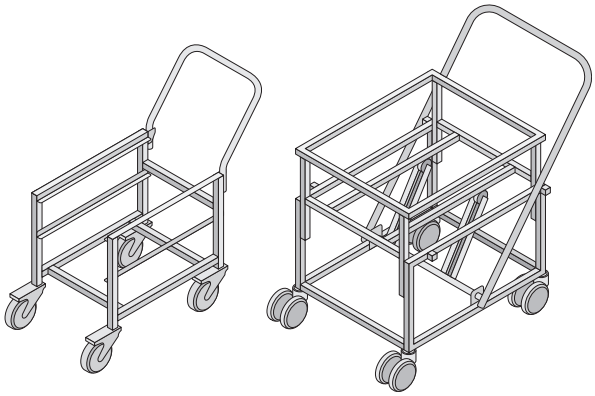
Zum Lagern, Transportieren und Abtropfen von Garkörben.



Typ 211/311
N°: 60.70.108

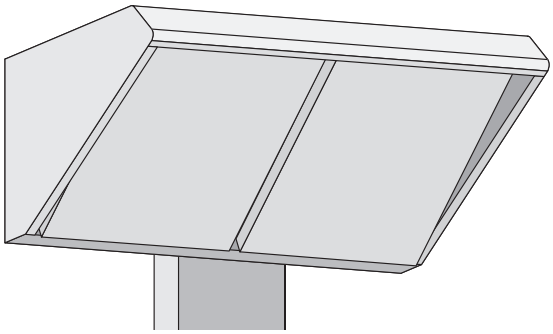
VarioMobil™

Zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in GN-Behältern (GN-Behälter nicht im Lieferumfang).



Typ 1/1 GN: N°: 60.73.349
Typ 2/1 GN: N°: 60.70.107

UltraVent® Kondensationshaube



Typ 112: N°: 60.70.804
Typ 211: N°: 60.70.806
Typ 311: N°: 60.70.929

10 Empfehlung für die Grundausstattung der einzelnen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® mit Zubehör

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 und 112T N°: 60.73.305

2x Arm für Hebe- und Senkautomatik
Typ 112: N°: 24.00.973
1x Kochkorb 112
Typ 112: N°: 60.70.752
1x Frittierkorb 112
Typ 112: N°: 24.00.972
1x Spachtel
N°: 60.71.643
2x Tiegelbodenrost
Typ 112: N°: 60.70.787
1x Sieb Typ 112
N°: 60.71.327

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 N°: 60.73.306

1x Arm für Hebe- und Senkautomatik
Typ 211: N°: 24.01.008
2x Kochkorb 211/311
Typ 211/311: N°: 60.70.725
1x Spachtel
N°: 60.71.643
2x Tiegelbodenrost
N°: 60.71.968
1x Sieb Typ 211
N°: 60.71.761

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 N°: 60.73.307

1x Arm für Hebe- und Senkautomatik
Typ 311: N°: 24.00.948
3x Kochkorb 211/311
Typ 211/311: N°: 60.70.725
1x Spachtel
N°: 60.71.643
3x Tiegelbodenrost
Typ 211/311: N°: 60.71.968
1x Sieb Typ 311
N°: 60.72.034

FRIMA Deutschland GmbH
Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 257 88 76 10
Fax +49 69 257 88 76 11
E-Mail: info@frima-deutschland.de
www.frima-deutschland.de

FRIMA France S.A.S.
4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 3 89 57 02 70
Fax +33 3 89 57 02 71
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 90 20
Fax +41 71 727 90 10
E-Mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch

Ihr FRIMA-Partner:

FRIMA UK Ltd.
Dalton House
60 Windsor Avenue
London, SW19 2RR
Tel.:+44 845-680-3981
Fax:+44 845-680-3984
www.frima-uk.co.uk

80.05.220 · V-03 · Ad · 02/14 · deutsch